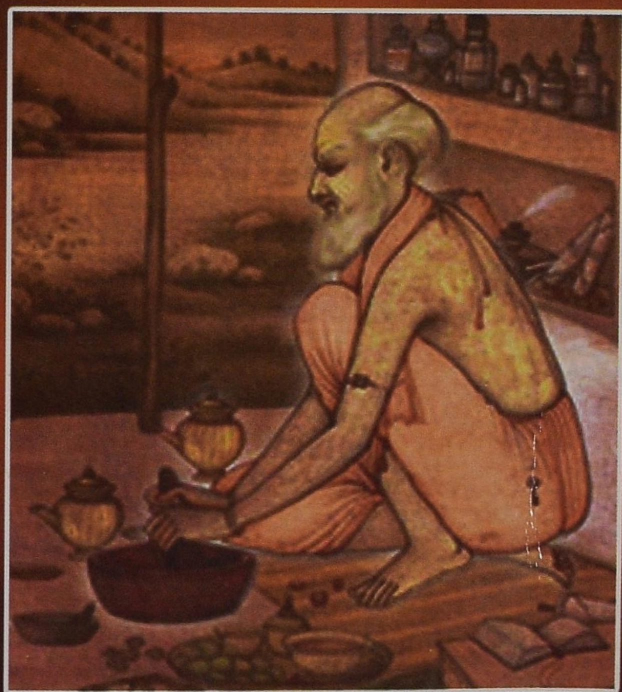
சரக்கு சுத்திசெய் முறைகள்



இந்திய மருத்துவம் - ஓமியோபதித்துறை
சென்னை - 600 106.

specimen

தமிழ் மருத்துவ நூல் வரிசை - 8

சரக்கு - சுத்தி செய்முறைகள்

(ஓலைச்சுவடியினின்று பதிப்பிக்கப்பட்ட நூல்)

வெளியீடு :

சித்த மருத்துவ நூல் வெளியீட்டுப் பிரிவு

இந்திய மருத்துவம் - ஓமியோபதித் துறை

சென்னை - 600 106

2008

பதிப்புத் தகவல்

நூல் பெயர்	:	சரக்கு - சுத்தி செய்முறைகள் (தமிழ் மருத்துவ நூல் வரிசை - 8)
பதிப்பு	:	சித்த மருத்துவ நூல் வெளியீட்டுப் பிரிவு இந்திய மருத்துவம் - ஓமியோபதித்துறை சென்னை - 106
பதிப்புரிமை	:	தமிழ் நாட்டரசு
பொருள்	:	சித்த மருத்துவம்
பதிப்பாண்டு	:	முதற்பதிப்பு 2008
பக்கங்கள்	:	xii + 140 = 152
படிகள்	:	1000
அச்சுத்தாள்	:	TNPL 70 gsm CRW DLX
தாள் அளவு	:	1 × 8 டெம்மி
அச்சுப் புள்ளி	:	12 புள்ளி
விலை	:	ரூ. 60.00
கட்டமைப்பு	:	சாதாரண அட்டைக்கட்டு
அச்சிட்டோர்	:	யுனைடெட் பைண்ட் கிராபிக்ஸ் 189 (101-D), ராயப்பேட்டை நெடுஞ்சாலை லஸ், மயிலாப்பூர், சென்னை - 600 004. ✆ : 24661807, 24987562

இந்திய மருத்துவம் - ஓமியோபதித் துறை,
சென்னை - 600 106.

சித்த மருத்துவ நூல் வெளியீட்டுப் பிரிவு

நூலாக்கப் பணிக்குழு

பதிப்பாசிரியர்
முனைவர் மரு. ஆனைவாரி ஆனந்தன், பிஎச்.டி.
சிறப்பு அலுவலர் (மொழிபெயர்ப்பு)

கூர்ந்தாய்வு மருத்துவ அலுவலர்
மரு. பி.ஆர். சகுந்தலா, எம்.டி. (சி)

உதவி பதிப்பாசியர்கள்
திரு. த. அழகப்பராசு, M.A., M.A., M.L.I.S., M.Phil., B.Ed.
திருமதி. செ.இரா. பிரசன்னா, M.A., M.Phil., B.Ed.,

சுவடி நகலெடுப்போர்
திரு. வெ. சாரங்கபாணி
திருமதி. த. லெட்சுமி
திருமதி. நா. பாக்கியசுந்தரி, B.A.

ஜி.ஏ. ராஜ்குமார், இ.ஆ.ப.,
சிறப்பு ஆணையர்

இந்திய மருத்துவம் மற்றும் ஓமியோபதி
ஆணையரகம், சென்னை - 600 106.

வாழ்த்துரை

அக்கால அறிவியல் அறிஞர்களாம் சித்தர்கள் மக்களுக்களித்த பெருங்கொடைதான் சித்த மருத்துவம். அவ்வகையான சித்தர்கள் படைத்த நூல்களில் மூலிகை முதல் ஜீவப் பொருட்கள் வரை அநேகப் பொருட்கள் மருத்துவத்தில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

அவ்வாறு பயன்படுத்தும் முன்னர் அவற்றை எவ்வாறெல்லாம் சுத்தம் செய்து மருந்தில் சேர்க்க வேண்டுமென்பதைக் கூறும் நூல் **'சரக்கு - சுத்தி செய்முறைகள்'** எனப் பெயர் தாங்கி உங்கள் கரங்களில் தவழ்கிறது.

பல்வேறு ஓலைச்சுவடிகளிலும் அரிதின் முயன்று திரட்டித் தொகுத்து, வகைப்படுத்தி இந்நூலை வெளியிட ஏதுவாக இருந்த இணை இயக்குநர், சிறப்பு அலுவலர் (மொழிபெயர்ப்பு), ஆய்வு மருத்துவ அலுவலர், தமிழ்ப் புலவர்கள், நகலெடுப்போர், மருத்துவக் கூறுகளைச் சீர்செய்து தந்த மருத்துவர்கள் எஸ். இராமலட்சுமியம்மாள், மு. கிருஷ்ணவேணி யரவர்க்கும் உரிய நேரத்தில் நூலாக்கித் தந்த அச்சகத்தார்க்கும் எனது மனமார்ந்த வாழ்த்துகள்.

நாள் : 20.03.2008

சிறப்பு ஆணையர்

பதிப்புரை

பழம்பெருமை வாய்ந்த சித்த மருத்துவம் நம்முடன் வாழ்ந்து கொண்டிருக்கும் மரம், செடி, கொடி, இலை, தழை போன்றவற்றையும், அன்றாட உணவில் சேரும் பொருட் களையும், ஜீவப்பொருட்களையும் பயன்படுத்திக் குணமாக்கும் முறையை மேற்கொண்டுள்ளது.

அவ்வாறான சரக்குகள் மிகக் கவனமாகச் சுத்தம் செய்த பின்னர் பயன்படுத்துவது மிகமிக அவசியமாகிறது. அவற்றை எவ்வாறெல்லாம் சுத்தம் செய்ய வேண்டும் என்பது மருந்து செய்முறையில் கவனிக்க வேண்டிய ஒன்று.

சரக்கு - சுத்தி செய்முறைகள் ஒரு சேர எந்த நூலிலும் காணப் படவில்லை. இவற்றைத் தொகுத்து நூலாக்கினால் பெரிதும் பயன்படும் என்ற நோக்கில் தொகுக்க முயன்றபோதுதான் பல்வேறு சிக்கல்கள் தோன்றின. எனவே அவற்றை வகை தொகை செய்து மூலிகை மற்றும் சரக்குள், நீர்வகைப் பொருட்கள், உலோகம், பஞ்ச சூதம், பாடாணங்கள், காரசாரம், நவமணிகள், உபரசம், ஜீவப்பொருட்கள் என்ற ஒன்பது தலைப்புகளின் கீழ் அடக்கி யுள்ளோம்.

பல்வேறு இடங்களில் சரக்குகளின் இணைப்பெயர்களும் மாற்றுப் பெயர்களும் குழப்பத்தைத் தந்தன. ஒன்றிற்கும் மேற்பட்ட இடங்களில் சொல்லப்பட்ட எளிமையான முறைகள் நீக்கப்பட்டன. சில சுத்திசெய்முறைகள் ஒரு பாதி ஒரே மாதிரியாகவும் மீதமுள்ளவை மாறுபட்டு வேறு முறையிலும் காணப்பட்டன. அவ்வாறாகக் கிடைத்தவை எழுத்து, தொடர்பிழைகள் நீக்கி அவ்வவ்வாறே பதிப்பிக்கப்பட்டுள்ளன.

சில சுத்தி முறைகள் எளிதாகவும், இன்னும் சில நீண்ட தாகவும் கிடைத்தன. அவ்வாறிருந்தவற்றை எளிமையானவை முதலிலும் கடினமானவை அடுத்தடுத்தும் வைக்கப்பட்டன. பல சுத்தி முறைகள் மீண்டும் வந்தபோது நீக்கப்பட்டன. படிப்போரின் எளிமைக்காக சரக்குகளின் சுத்தி முறைகள் பொருள்களின் அகர வரிசையில் அமைக்கப்பட்டன.

பழங்கால ஓலைச் சுவடிகளிலிருந்து தொகுக்கப்பட்ட முறைகளாதலால், புரிந்துகொள்ள முடியாமல் தொடக்கம் /

முடிவுமின்றி காணப்பட்டவை நீக்கப்பட்டன. சுத்தி முறைகள் எண்ணிடப்பட்டு வழங்கப்பட்டுள்ளன. ஓலைச்சுவடியிலிருந்து திரட்டியபோது உரைநடையாக இருந்தவற்றை அவ்வாறே பதிப்பித்துள்ளோம். பாடல்களாக காணப்பட்டவற்றின் கருத்து களையும் உரைநடையில் தந்துள்ளோம். இத்தொகுப்பில் மூலிகை தொடங்கி ஜீவப்பொருள் ஈறாக 9 தலைப்புகளில் சுத்திமுறைகள் விளக்கம் பெற்றுள்ளன. மூலிகை மற்றும் சரக்குகள் எனும் தலைப்பில் நேர்வாளத்திற்கு மட்டும் 16 வகையான சுத்தி முறைகள் தரப்பட்டுள்ளன. உலோகம் எனும் தலைப்பில் இரும்பிற்கு மட்டும் 21 வகையான சுத்தி முறைகள் உள்ளன. அவ்வாறே பாடாணங்களில் தாளகத்திற்கு மட்டும் 15 சுத்தி முறைகள் கிடைத்துள்ளன. பஞ்ச சூதத்தில் இலிங்கம் 16 சுத்தி முறைகளைக் கொண்டுள்ளது.

இவ்வாறன்றி ஒரே ஒரு சாதாரணமான சுத்திமுறை மட்டுமே கொண்ட பொருட்கள் அதிகம். மிகப் பெரிய விளக்கமான சுத்தி முறையும் நூலின் இடம் பெற்றுள்ளன. இரசம், தாளகம் போன்றவற்றிற்கான சுத்திமுறைகள் மருந்துசெய்முறை போல் பல்வேறு நிலைகளில் மீண்டும் மீண்டும் சுத்தம் செய்ய வேண்டியிருப்பதை உணர முடிகிறது.

ஒவ்வொரு தலைப்பிலும் சுத்தி முறைகள் சொல்லப்பட்ட பின்னர் அதற்கான பாடல்களை அமைத்துள்ளோம். இரண்டு சுவடிகளில் பாடல்கள் தொடர்ச்சியாகச் சுத்தி முறையை மட்டும் சொல்வனவாகவிருந்தன. அவ்வகையில் அகத்தியர் கன்ம சூத்திரம், (59 பாடல்கள்) தட்சிணாமூர்த்தி சுத்தி முறை 30 என்ற இரண்டின் பாடல்களும் பின்னிணைப்பில் தரப்பட்டுள்ளன.

நாம் இந்நூலின் வழி சுத்தி செய்யாமல் மருந்துப் பொருட் களைக் கையாள்வது மருந்துண்போர்க்கு பின்விளைவுகளைத் தந்துவிடும் என்பதைக் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும். சரக்கு களைச் சுத்தி செய்ய ஒன்றிற்கும் மேற்பட்ட முறைகள் ஒரே இடத்தில் தொகுக்கப்பட்டிருப்பதால் அவரவர்க்கு ஏற்றமுறைகளை - இயன்ற முறைகளைப் பின்பற்றலாம்.

மருத்துவர்களுக்கும், மருந்து செய்வோர்க்கும், மருத்துவ மாணவர்களுக்கும், ஆர்வலர்களுக்கும் இந்நூல் துணைநிற்கும் என்பது எம் எண்ணம்.

சுருக்க விளக்கம்

அகத். சூத்திரம்	-	அகத்தியர் சூத்திரம்
அகத். வாகடம்	-	அகத்தியர் வாகடம்
ம. வாகடம்	-	மருத்துவ வாகடம்
அகத். க. சூத்திரம்	-	அகத்தியர் கன்ம சூத்திரம்
தே.ம.கரிசல்	-	தேரையர் மகாகரிசல்
அ.வை.	-	அனுபவ வைத்தியம்
வை.அ.	-	வைத்திய அட்டவணை
அகத். திராவகம்	-	அகத்தியர் திராவகம்
இ.தே. 1000	-	இராமதேவர் 1000
உ.ம.வாகடம்	-	உரோம ரிஷி மருத்துவ வாகடம்
சி.ம.தொ.	-	சித்த மருத்துவ தொகுப்பு
கை.மு.ம.சுவடி	-	கைமுறை மருத்துவச்சுவடி
வை. பலதிரட்டு	-	வைத்தியம் பல திரட்டு
சட்.சூத்	-	சட்டமுனி சூத்திரம்
அ.செ.சி.	-	அகத்தியர் செனன சிந்தாமணி
கை.மு.வைத்	-	கைமுறை வைத்தியம்

பொருளடக்கம்

சரக்கு - சுத்தி செய்முறைகள்

1. மூலிகை மற்றும் சரக்குகள்

மருந்து பொருட்கள் மருந்துகளில் சேர்க்கப்படுவதற்கு முன் சுத்தம் செய்யப்பட்டு மருந்துகளில் சேர்க்கப்பட வேண்டும்.

சேர்க்கப்படும் மருந்து பொருட்களுக்கு ஏற்ப சரக்கு களின் தூய்மை செய்முறைகள் மாறுபடும். முறையாகத் தூய்மை செய்யப்படாமல் மருந்துகள் தயாரிக்கப்படுமானால் அம்மருந்துகள் நோயைக் குணமாக்காததோடு, மருந்துண்பவர் களுக்கு வேறு வகையான பின் விளைவுகளை ஏற்படுத்தக் கூடும். எனவே முறையாகத் தூய்மை செய்வது அவசியமாகும்.

அவ்வகையில் அக்கராகாரம், அமுக்கிரா, அபினி, ஆனைத் திப்பிலி, ஊமத்தன்விதை, எட்டிக்கொட்டை, ஏரண்டவிதை, ஓமம், கஞ்சா, கடுக்காய், கரியபோளம், கழற்சிக்கொட்டை, குக்கில் (குங்கிலியம்), குரோசாணி ஓமம், கெருடப்பச்சை, கொம்பரக்கு, சிவதை வேர், சீந்திற்கொடி, சீரகம், சுக்கு, சேங்கொட்டை, தான்றிக்காய், திப்பிலி, தேற்றான்கொட்டை, நாவி, நிலாவாரை, நெல்லிக்காய், நேர்வாளம், பரங்கிச் சக்கை, புகையிலை, பெருங்காயம், போளம், மஞ்சள், மஷ்த்தகி, (கடுக்காய்) மயில்சாட்சி (மைசாட்சி), மாசிக்காய், மிளகு, வசம்பு, வெள்ளைப் போளம், வெள்ளை வெங்காயம் ஆகிய சரக்குகளின் சுத்திமுறைகள் இங்கு கூறப்பட்டுள்ளன.

படிப்பவர்கள் எளிமை கருதி சுத்தி முறைகள் அகர முறையில் கொடுக்கப்பட்டுள்ளன. ஒரு சரக்குக்குப் பல சுத்தி முறைகள் வந்தால் எளிமையானவை முதலிலும் கடினமானவை அடுத்தும் வைக்கப்பட்டுள்ளன. இதுபோன்றே உலோகம், பாடாணம், காரசாரம், உபரசம் போன்றவற்றிற்கும் கையாளப்பட்டுள்ளன.

ஆய்வாளர், மருத்துவர் இவர்களுடைய பயன் கருதி தேவையான பாடல்கள் சுத்தி முறைக்குப் பின்னர் இணைக்கப் பட்டுள்ளன.

1. அக்கராகாரம்

மேற்றோலைச் சீவிப் போக்கி எடுத்துக்கொள்ள சுத்தியாகும்.

2. அமுக்கிரா

1. அமுக்கிராவை ஆவின் பாலில் இட்டு அவித்துக்கொள்ள சுத்தியாகும்.
2. அமுக்கிராக் கிழங்கை இடித்துச் சூரணம் செய்து பசுவின் பாலில் பிட்டவியல் செய்து காயவைத்து எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

3. அபினி

1. வெங்காயத்தைத் துளைத்து அதனுள் அபினியை வைத்து இரண்டு சீலை மண் செய்து வெங்காயம் கருகாமல் வேகவைத்தெடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. சுமார் 510 கி. அபினிக்கு 2.6 லி. தீநீர் கூட்டி, அதை மூன்று பங்காகச் செய்துகொள்ள வேண்டும். ஒரு பங்கு நீரில் (865 மி.லி.) அபினியை நன்றாய்க் கரைத்து ஒரு நாள் முழுமையும் ஊறவிட வேண்டும். அதனை வடிகட்டி திப்பியில் இரண்டாவது பங்கு நீரைக் கொட்டிக் கரைத்து முன்போலவே செய்து எஞ்சி நிற்கும் திப்பியை மூன்றாவது பங்கு நீரில் சேர்த்து முன்போல் செய்து வடித்த நீர் யாவற்றையும் ஒன்றாய்க் கூட்டி, நீர் எந்திரத்தில் காய்ச்சி, மெழுகு பதத்தில் எடுத்து மூடியுள்ள பாட்டிலில் வைத்துக்கொண்டு நோய்க்கும், நோயாளிக்கும் தக்கவாறு வழங்கலாம்.

4. ஆனைத்திப்பிலி

காடியிலாவது செம்மறியாட்டு மூத்திரத்திலாவது மூன்று மணி நேரம் நனைய வைத்து உலர்த்த சுத்தியாகும்.

5. ஊமத்தன் விதை

1. ஊமத்தன் விதையை மூன்று மணி நேரம் தண்ணீரில் ஊறப்போட சுத்தியாகும்.

2. ஊமத்தன் விதையை எலுமிச்சம்பழம் சாற்றில் மூன்று மணி நேரம் ஊறப்போட சுத்தியாகும்.

6. எட்டிக் கொட்டை

1. எட்டிக்கொட்டையைப் பிளந்து மூன்று நாட்கள் காடியில் ஊறவிட்டு பின்னர் கோணியில் தேய்த்து எடுத்து வெயிலில் உலரவிட்டெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

2. எட்டிவிதையைச் சிறுகீரை வேர்ச் சாற்றில் மூன்று மணி நேரம் வேக வைத்து உலர்த்த சுத்தியாகும்.

3. எட்டிக்கொட்டையைக் குப்பைக்கீரைச் சாற்றில் மூன்று மணி நேரம் வேகவைத்து உலர்த்த சுத்தியாகும்.

4. எட்டி விதையைத் தேற்றான் வேர் மற்றும் சாற்றில் 48 நிமிடம் எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

5. எட்டிக்கொட்டையை நெல்லில் அவித்து சிறுகீரைச் சாற்றில் மூன்றுமணி நேரம் ஊறவிட்டு தேற்றான் கொட்டைச் சாற்றில் வேகவிட்டு எடுத்துக்கொள்ளச் சுத்தியாகும்.

7. ஓமம்

1. ஓமத்தைச் சுண்ணாம்பு நீரில் 3 மணிநேரம் ஊறப் போட்டு வறுக்க சுத்தியாகும்.

8. கஞ்சா

விதை, காம்பு நீக்கிவிட்டு, சோற்றுப்புக் கலந்த நீரில் ஊறவிட்டுப் பிசைந்து, நீரைப்பிழிந்துவிட்டுக் காய வைத்து எடுத்துக்கொள்ள சுத்தியாகும்.

9. கடுக்காய்

இதன் மேற்பகுதியை எடுத்து விட்டு கொட்டையை நீக்கிவிட சுத்தியாகும்.

10. கரியபோளம், வெள்ளைப்போளம்

கரியபோளம், வெள்ளைப் போளம் இவற்றைக் காடியில் வேகவைக்கச் சுத்தியாகும்.

11. கழற்சிக்கொட்டை

மேலோட்டை நீக்கிப் பருப்பை வெந்நீரில் கழுவி உலரவிட்டெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

12. குக்கில் (குங்கிலியம்)

1. எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஊறவைத்து உலர்த்தினால் சுத்தியாம்.
2. குங்கிலியத்தை மூட்டை கட்டி கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிக்காய் இவற்றின் கசாயத்திலே ஊறப்போட சுத்தியாகும்.
3. பேய்ப்புடல், வேப்பம்பட்டை, ஆடாதோடை இவற்றைச் சரி அளவு கூட்டி நீர்விட்டு வடித்து இவற்றில் குக்கில் பொடியைக் கலந்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாகும்.
4. குங்கிலியத்தை முப்பலைக் கியாழத்தில் அல்லது இளநீரில் எரித்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.
5. குங்கிலியத்தைத் திரிபலைச் சாற்றில் வேகவைக்க சுத்தியாகும்.
6. குங்கிலியத்தைப் பொடித்துச் சீலையில் கட்டி திரிபலைக் குடிநீரில் தோலாயந்திரமாக வைத்து ஆறுமணி நேரம் எரிக்க சுத்தியாகும்.
7. கடுக்காய், தான்றிக்காய், நெல்லிமுள்ளி இவற்றைத் தனித் தனியே குடிநீராக்கிக் கொள்ளவும். குக்கிலைத் தோலாயந்திர

மாகக் கட்டி ஒவ்வொரு குடிநீரிலும் மூன்று மணி நேரம் எரிக்க சுத்தியாகும்.

8. வேப்பம் பட்டையை இடித்துக் குடிநீராக்கி அதில் குக்கிலைத் தோலாயந்திரமாக முடிந்து காய்ச்சிப் பிழிந்து எடுத்துக் கொள்ளவும். பின்னர் பூவரசம்பட்டை அல்லது பூவரசம் பூவில் கசாயம் வைத்து அதில் காய்ச்சிக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

9. திரிபலை, தேவதாரம், பேய்ப்புடல் இவற்றை இடித்துக் கஷாயம் செய்து அதில் குக்கிலைக் கிழிகட்டி இட்டு பன்னிரண்டு மணி நேரம் எரிக்கவும். பின்பு பேய்ப் புடல், பத்திரி, வேம்பின்பட்டை இவற்றைக் கஷாயம் செய்து அதிலிட்டுக் காய்ச்சிக் கொள்ள குக்கில் சுத்தி யாகும்.

10. வேப்பம்பட்டை, கண்டங்கத்திரிவேர், பேய்ப்புடல், ஆடாதோடை இலை இவை வகைக்கு 35 கி. கூட்டி துவைத்து 2 லி. தண்ணீரில் போட்டு எட்டிலொன்றாகச் சுருக்கிக் கொள்ளவேண்டும். பானையில் சீலைகட்டி குங்கிலியம் மேலே வைத்து மூடி எரியவிட்டு மெழுகு பதமாக இறக்கவும். அந்த தண்ணீரில் குங்கிலியத்தைக் கழுவ சுத்தியாகும்.

13. குரோசாணி ஓமம்

இதனை மணலில் போட்டு நன்றாய்த் தேய்த்துப் புடைத்து உமியை நீக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

14. கெருடப்பச்சை

கெருடப் பச்சையைப் பயிறு போலச் செய்து கிழிகட்டி கற்றாழைச் சாற்றில் பன்னிரண்டு மணி நேரம் ஊறவைத்து எடுத்துக்கொள்ள சுத்தியாகும்.

15. கொம்பரக்கு

நல்ல நீரில் போட்டு கொதிக்க வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். இவ்வாறு மூன்று முறை செய்துகொள்ள சுத்தியாகும்.

16. சிவதைவேர்

நரம்புகளை நீக்கிப் பாலில் வேக வைத்தெடுத்துக் காய வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

17. சீந்திற்கொடி

மேல்தோலைச் சீவி நீக்கி எடுத்துக்கொள்ள சுத்தியாகும்.

18. சீரகம்

1. சீரகம், கருஞ்சீரகம் இவற்றைச் சுண்ணாம்புத் தெளிவு நீரில் மூன்று மணி நேரம் ஊறவைத்து உலர்த்தி எடுக்க சுத்தியாகும்.
2. நற்சீரகம், கருஞ்சீரகம் இரண்டையும் வெயிலிலே ஆறு மணி நேரம் உலர்த்திச் சிறுக வறுக்கச் சுத்தியாகும்.

19. சுக்கு

1. சுக்கை சுண்ணாம்புத் தண்ணீரில் ஊற வைக்கச் சுத்தியாகும்.
2. சுக்கை நொச்சிச் சாற்றில் ஒன்பது முறை நனைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.
3. சுக்கைத் தோல்போக்கி சுண்ணாம்பு பூசி மூன்று மணி நேரம் வெயிலில் உலர்த்திக் கழுவி எடுக்க சுத்தியாகும்.
4. மாச்சுக்காகத் தேர்ந்தெடுத்து கற்சுண்ணத்தில் சேர்த்துத் தாளித்துக் கழுவி எடுத்து மேற்றோலைச் சீவி நீக்கிக் கொள்ள வேண்டும்.

20. சேங்கொட்டை

1. ஒருநாள் முழுமையும் நல்ல தண்ணீரில் ஊற வைத்து மறுநாள் எடுத்துக் கொள்ள சேங்கொட்டை சுத்தியாகும்.

2. பால் நம் உடம்பில் பட்டுவிடாமல் மூக்கு போன்ற பகுதியை வெட்டி எறிந்துவிட்டு சாணப்பாலில் போட்டு கொதிக்க வைத்துக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

3. சேங்கொட்டை மூக்கை வெட்டி நல்லெண்ணெயில் வறுக்கச் சுத்தி.

21. தான்றிக்காய்

இதன் கொட்டையை நீக்கி விட்டு மேற்பகுதியை எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

22. திப்பிலி

1. திப்பிலியை எலுமிச்சம் பழரசத்தில் ஊறவைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

2. திப்பிலியைச் சித்திரமூலக் கசாயத்திலே மூன்று மணி நேரம் ஊற வைக்க சுத்தியாகும்.

3. திப்பிலியைக் கொடிவேலிக் கசாயத்தில் மூன்று மணி நேரம் ஊற வைத்து உலர்த்த சுத்தியாகும்.

4. திப்பிலியைச் செம்மறியாட்டுக் கோமியத்திலாவது, காடியிலாவது மூன்று மணி நேரம் அரைக்க சுத்தியாகும்.

23. தேற்றாங்கொட்டை

தேற்றாங்கொட்டையைப் பசுவின் பாலில் ஊறவைத்து நீரில் கழுவி உலரவிட்டு எடுக்க சுத்தியாகும்.

24. நாவி

1. சிறுகீரைச் சாற்றில் ஒரு நாள் ஊறவைக்கச் சுத்தியாகும்.

2. நாவியைப் பாக்குபோலே வெட்டி ஆட்டு மூத்திரத்திலாவது கோமியத்திலாவது மூன்று நாட்கள் ஊறப்போட்டுக் கழுவி நிழலில் உலர்த்திப் போட சுத்தியாகும்.

3. வெட்டின நாவியை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஒருநாள் ஊறப் போட்டுக் கழுவி நிழலில் உலர்த்திப் பின்பு பசு மூத்திரத்தில் ஒருநாள் ஊற வைத்துக் கழுவி நிழலில் உலர்த்த சுத்தியாகும்.

4. நாவியைச் சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிப் பசுவின் நீரில் ஒருநாள் ஊறவிட்டு எடுத்து உலர்த்திக் கொள்ளவும்.

5. நாவி, நாய் மூத்திரம், வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் தனித் தனியே ஒருநாள் ஊற வைத்து எடுத்துக் கழுவிக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

6. நாவியைச் சிறுக வெட்டி கோமூத்திரத்திலாவது ஆட்டு மூத்திரத்திலாவது ஊறப்போட்டு மூன்று நாட்கள் வெயிலிலே வைக்கச் சுத்தியாகும்.

7. நிருவிசம். (விசமற்ற ஓர்வகை நாவிக் கிழங்கு). இதைப் பசுவின் பாலில் அவிக்க சுத்தியாகும்.

8. இருவி (வச்சநாவி).
இதைப் பசுவின் கோமியத்தில் அவிக்க சுத்தியாகும்.

9. கருநாவி. எருமைக் கோமியத்தில் கருநாவியை ஒன்றே கால் மணி நேரம் அவித்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

10. எருமைத் தயிரில் அவிக்க நாவி சுத்தியாகும்.

11. நாவியைப் பசுவின் பாலிலே கொதிக்க வைக்கவும். அதிலே மூன்று நாட்கள் ஊற வைக்கவும். சிறுகீரைச் சாற்றில் ஒருநாள் ஊற வைக்கவும். சுத்தியாகும்.

12. நாவியை வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் மூன்று நாட்கள் ஊற வைத்துக் கழுவி உலர்த்தி, மறுநாள் பசுவின் கோமியத்தில் ஒரு சட்டியில் வேக வைக்கச் சுத்தியாகும்.

13. நாவியைப் புளியங்கொட்டை பிரமாணம் நறுக்கி ஒருநாள் பசுவின் மூத்திரத்தில் ஊறப் போடவும். அடுத்த நாள் பசுவின் நெய்யில் ஊறப் போடவும். ஊறாவிட்டால்

நெய்யைத் தடவி மூன்று நாட்கள் வெய்யிலிலே வைக்கவும். உலைமூடி நிறைய கோமியம் வார்த்து அதிலே நாவியைப் போட்டு மூன்று நாட்கள் வெய்யிலிலே வைக்க சுத்தியாகும்.

14. நாவியைப் பருத்தியிலைச் சாற்றில் ஆறு மணி நேரம் ஊறப்போடவும். பின்னர் ஆமணக்கு இலையில் சுற்றி குப்பியில் சொருகி இருபத்து நான்கு நிமிடம் பொறுத்து எடுக்கவும். சீந்தில் கசாயத்தில் தோலாயந்திர மாகக்கட்டி எரித்து எருக்கன் பாலில் ஊறவைத்து கோமியத்தில் கழுவி எடுக்க சுத்தியாகும்.

25. நிலாவாரை

நிலாவாரையை உலர்த்தி இடித்துச் சூரணம் செய்து பசுவின் பாலில் பிட்டவியல் செய்து காய வைத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

26. நெல்லிக்காய்

நெல்லிக்காயின் சதைப் பகுதியை எடுத்துக்கொண்டு கொட்டையை நீக்கி விடவேண்டும்.

27. நேர்வாளம்

1. நேர்வாளத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஊறப்போட சுத்தியாகும்.

2. பூவரசம்பூ ஊறிய தண்ணீரில் நேர்வாளக்கொட்டையை எட்டு நாட்கள் ஊறவைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

3. நேர்வாளத்தை எருமைச்சாணி, அரைக்கீரை, கற்றாழைச் சாறு ஆகிய இவற்றில் தனித்தனியாக வேகவைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

4. நேர்வாளத்தைச் சாணியில் கொதிக்க வைத்துக் கொள்ளவும். இதனை 1.3லி. காடியில் வேகவைக்கச் சுத்தியாகும்.

5. நேர்வாளத்தைப் பசுவின் பாலில் வேக வைத்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

6. முதலில் சாணிப்பாலில் இரண்டாவது புளியிலைச் சாற்றில் மூன்றாவது எருமைப்பாலில் கொதிக்க வைக்கவும். சுத்தியாகும்.

7. நேர்வாளத்தை எலுமிச்சம் பழத்தில் அடைத்து உமிக் காந்தலில் உள்ளே வைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

8. வாளத்தைக் காடியில் பத்து நாட்கள் ஊறவைக்க சுத்தி யாகும். சாணிப்பாலில் வேகவைத்து நஞ்சு போக்கி அரைக்கீரைச் சாற்றில் வேகவைக்க சுத்தியாகும்.

9. நேர்வாளத்தைத் தோல் போக்கி பசுவின் கோமியத்தில் போட்டு வேக வைக்கச் சுத்தியாகும்.

10. நேர்வாளத்தின் ஓடுபோக்கி பசுவின் சாணித் தண்ணீரில் வேக வைத்து உலர்த்த சுத்தியாகும். நேர்வாளத்தின் ஓடு போக்கி பருப்பை எடுத்து கற்றாழஞ் சாற்றிலும் வெல்லப் பானகத்திலும் பசுவின் பாலிலும் நெய்யிலும் தினம் தனித்தனியே வேகவைக்கச் சுத்தியாம்.

11. எருமைச் சாணத்தில் காடி விட்டுக் கலந்து அதில் நேர் வாளத்தைப் போட்டுக் கொதிக்க வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். நஞ்சு நீக்கிய நேர்வாளத்தை மோர், எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் கலந்து கொதிக்க வைத்து எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

12. இதனைச் சாணம் கீரைத்த நீரில் வேகவைத்து எடுத்துக் கழுவி மேலோட்டை நீக்கிவிட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஊறவிட்டு விதைக் கதுப்புகளைப் பிசைந்து முளையையும், சவ்வு போன்ற விதை, இலைகளையும் நீக்கிப் பருப்பை உலர்த்தி எடுத்துச் சிறிது நெய்விட்டு வறுத்து எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

13. நேர்வாளத்தைச் சாணியில் வேக வைத்து ஓட்டையும், முளையையும் நீக்கி தழுதாழை மடலில் வைத்து சாணி

பூசி, உமிக்காந்தலில் வைத்து வேகவைத்துப் பின்பு கழுவி பாலில் வேகவைத்துக் கழுவி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஊற வைக்கச் சுத்தியாகும்.

14. கற்றாழஞ் சாற்றில் வேக வைத்துப் பிறகு எருமைச் சாணியில் வேக வைத்து நஞ்சு நீக்கி சிறுகீரை, பொன்னாங்காணியை நறுக்கிப் பாலில் போட்டு நேர்வாளமுங் கூடப் போட்டு வேக வைத்து உலர்த்தி, பசுவின் நெய்யில் வறுக்க சுத்தியாகும்.

15. நேர்வாளத்தின் உள்விரையை நீக்கி மேல் ஓடு தள்ளி விட்டு பசுவின் கோமியத்தில் போட்டு வேக வைத்து, பிறகு பசுவின் பாலிலே வேக வைத்து எடுத்தால் சுத்தியாகும். அதன் பிறகு காடியில் சாணி கரைத்து தோலாயந்திரமாகக் கட்டி எரிக்கச் சுத்தியாகும். பிறகு சர்க்கரைத் தண்ணீரிலும் கலந்துபோட்டு வேக வைத்தால் சுத்தியாகும். பிறகு நெய்யில் இளம்பதமாக வறுக்க சுத்தியாகும்.

16. நேர்வாளத்தைப் பொட்டணங்கட்டி, எருமைச் சாணியைக் குழம்பாய்க் காடியில் கரைத்து இட்டு மூன்று மணி நேரம் எரியவிடவும். வெந்தபிறகு எடுத்து ஓடு தள்ளி, நஞ்சு நீக்கி கழுவி கற்றாழை, மணிச்சாற்றில் முக்கால் மணி நேரம் புடமிடவும். சோறு கரைத்த தண்ணீரில், வெல்லத் தண்ணீரில், பசுவின் பாலில், நெய்யில் புடமிடவும். ஒவ்வொரு புடத்திற்கு இடையேயும் கழுவிக் கொள்ளவும்.

28. பரங்கிச் சக்கை

பரங்கிச் சக்கையை உலர்த்தி இடித்துச் சூரணம் செய்து பசுவின் பாலில் பிட்டவியல் செய்து காயவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

29. புகையிலை

அகத்திக்கீரையின் நடுவில் வைத்து நீர் விட்டு எரித்தெடுத்துக், காய வைத்து எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

30. பெருங்காயம்

1. பெருங்காயத்தை வெற்றிலைச் சாற்றில் மூன்று மணி நேரம் ஊற வைத்து உலர்த்த சுத்தியாகும்.
2. பெருங்காயம், தாமரையிலைத் தண்ணீரில் மூன்று மணி நேரம் ஊற வைத்து வெயிலில் உலர்த்த சுத்தியாகும்.
3. பெருங்காயம், தாமரையிலைச் சாற்றிலே மூன்று மணி நேரம் அரைத்து வெயிலிலே வைக்கச் சுத்தியாகும்.
4. பெருங்காயத்தை தாமரைக்கிழங்கு சாற்றில் அரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாகும்.
5. காயம், பொரித்தெடுக்க சுத்தியாகும்.
6. பெருங்காயத்தை விளக்கெண்ணெயில் வேக வைக்க சுத்தியாகும்.
7. பெருங்காயத்தை ஆட்டுப் பாலில் வேக வைக்க சுத்தியாகும்.

31. போளம்

கறுத்த போளம், வெளுத்த போளம் இவற்றைக் காடி வார்த்து மூன்று மணி நேரம் அரைத்து வெயிலிலே வைக்கச் சுத்தியாகும். கரிய போளம், வெள்ளைப் போளம் இவற்றைக் காடியில் வேகவைக்கச் சுத்தியாம்.

32. மஞ்சள்

மேற்றோலை சீவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

33. மஷ்த்தகி (கடுக்காய்)

மஷ்த்தகியை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலே அரைத்து நனைத்து வெயிலிலே வைக்கச் சுத்தியாகும் அல்லது நாய் மூத்திரத்திலே நனைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

34. மாசிக்காய்

1. மாசிக்காயைப் பசுநெய்யில் வறுத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.
2. மாசிக்காயைத் தேன் வார்த்தரைத்து உருட்டி வளைத்துச் சுற்றி இரட்டைப் புடவையில் கட்டி கொள்ளுச்சாறு, கோமூத்திரம், காடி இவைகளிலே தோலாயந்திரமாக நாற்பத்தெட்டு மணி நேரம் எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

35. மிளகு

1. கரிசலாங்கண்ணிச் சாற்றில் ஏழு முறை நனைத்து எடுக்கச் சுத்தியாகும்.
2. மிளகு, நெல்லிக்காய்ச் சாற்றில் ஊற வைக்கச் சுத்தியாகும்.
3. மிளகைக் காடியில் ஊறப் போட்டு வெயிலில் வைக்க சுத்தியாகும்.
4. மிளகைப் புளித்த மோரில் ஒன்றே கால் மணி நேரம் ஊறப்போட்டு வறுக்கச் சுத்தியாகும்.
5. அமுரியிலே மிளகை அரைத்துப் போட்டு 1.3 லி. ஆக வற்றக் காய்ச்சவும். கழுவிக்காய வைக்கவும் நல்ல சுத்தி.
6. மிளகை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் அரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாகும்.

36. வசம்பு

தணலிலிட்டு எரிந்ததும் மணலுக்குள் புதைத்து அனலை ஆற்றி கரியாக்கிக்கொள்ள வேண்டும்.

37. வெள்ளை வெங்காயம்

வெள்ளை வெங்காயம் முளை வாங்கச் சுத்தி.

பொதுவான சுத்திமுறை - பாடல்கள்

பாரப்பா இருபத் தஞ்சு சுத்தி
பாடுகிறேன் திரிகடுகு திரிபலையு மிக்க
சீரப்பா மரமஞ்சள் கற்கண்டுசக் கரையுஞ்
சீரான சம்பழமும் முந்திரிகை யுடனே
போமப்பா கொம்மட்டி பொன்முசுட்டை நாரி
புளியாரை கொடிவேலி மணத்தக் காளி
நீரப்பா கற்றாழை வாய்வி ளங்கம்
நேர்கருஞ் சீரகமுங் கோஷ்டந் தானே *(சி.ம.தொ.68)*

கோஷ்டமொடு நாயுருவி இருபத் தஞ்சுங்
கூறான நீர்கொண்டு கசாயங் கொண்டு
மாட்டமுடன் மத்தித்துக் கடிகை மூன்று
அப்பனே வெவ்வேறே செய்தா யானால்
ஊட்டலாங் குளிகை அவுஷதத்துக் கெல்லாம்
உத்தமனே வேதையான நோயுந் தீரும்
பாட்டெல்லாம் நாதத்தா லல்லோ சித்தர்
பாடினார் நூல்தோறும் பாடி னாரே. *(சி.ம.தொ.69)*

சொல்லுவோம் இன்னங் கேளு
சூட்சமாய் ஏக மாக
வெல்லவே பொது சரக்கு சுத்தி
விபரத்தை விரிக்கக் கேளு
நல்லதோர் மேனிச் சாறு
நவின்றதாக் கரளிச் சாறு
நல்லதோர் கய்யான் சாறு
மத்தையின் சாறு தானே.

சாறுடன் பழச்சா றோடு
தன்னுடன் அமுரி கூட
வாருதான் காடி கட்டி
வைத்துநீ மருந்து கேளு
வீறுதான் உப்புச் சுண்ணம்
வெடியுப்பு சாரம் சீனம்

கூறுதான் பலமொன் றாக
கூட்டிநீ வைத்தி டாயே.

கூட்டிநீ வைத்துக் கொண்டு
கூறிய சரக்குக் கெல்லாம்
தாஷ்டிகங் கிழியாய்க் கட்டி
தானொரு மண்டல மாக
ஆட்டிகஞ் சுத்தி யாச்சு

செய்யப்பா கைமுறையைச் செய்து காட்டு
செய்தொழிலைப் பாகமாய்ச் செய்யச் சொல்லு
வையப்பா சரக்கெல்லாஞ் சுத்தி செய்து
மாட்டப்பா சுத்திக்கு வகையைக் கேளு
பொய்யப்பா சொல்லவில்லை மேனிச் சாறு
புகழாகப் படியொன்று கத்தா ழைப்பால்
மெய்யப்பா படியொன்று பாண்டத் தூத்தே. (சி.ம.தொ. 257-259)

ஊத்துவாய் பழச்சாறு படிதா னொன்று
உத்தமனே செம்பரத்தம் பூநீர் விட்டு
ஊத்துவாய் ஒன்றாகத் தம்பலச் சாறு
ஒருபடியாம் கூடவிட்டு முலைப்பால் கேளு
ஊத்துவாய் படிகால்தான் ரேகித் தேதான்
உறப்போடு பாறையுப்பு இணங்க னோடு
தேத்துவாய் காராம்பூஞ் சீனம் சாரம்
திறமாக வகையொன்று பலந்தான் காலே (சி.ம.தொ. 252)

ஊமத்தம் விதை

ஊரண்ட ஊமத்தம் விரையு
யாநிம்பப் பழச்சாற்றி னூறச் சுத்தி (உ.ம.வாகடம் - 83)

துத்தாரம் (ஊமத்தை)

துத்தார வித்துச் சூசியா மெலுமிச்சம்
மோரில் சாற்றி லொருசாமம்
வெந்திறக்கச் சுத்திய தாமே. (அ.வை. 38)

எட்டி விதை

வெட்டித்த விதையை கைத்த தேற்றான்றன் மூலிச் சாற்றிட்டு
வெந்திறக்கச் சுத்தியதா மே. (அ.வை, 39)

எட்டிக்கொட்டை

வணத்தியெட்டிக் கொட்டை குப்பைக்கீரை சீந்தில்
ஏலமா யொருசாமம் வேக சுத்தி
இயல்பாக இப்படிநீ ஏற்கச் செய்யே. (உ.ம.வாகடம் - 81)

ஏரண்ட விதை

ஏரண்ட விதையை நல்ல இளநீரில்
வேக வைக்க சுத்தியாகும்.
ஏரண்ட விதைதான் நல்ல
இளநீரில் வேக சுத்தி. (உ.ம.வாகடம் - 83)

ஓமம்

சூரக வோமந் தன்னை
சுண்ணாம்பு நீரிற் சாமமுறச் சுத்தி (உ.ம.வாகடம், 84)

குங்கிலியம் (குக்கில்)

திரண்ட குங்கி லியம்
திரிபாலைச் சாற்றில் வேக - சுத்தி. (உ.ம.வாகடம், 83)

ஊட்டவுந்தான் குக்கில்தன்னைச் சுத்தி செய்ய
உத்தமனே இடித்ததனைக் கிழிதான் கட்டி
மூட்டுவாய் திரிபலையுந் தேவ தாரம்
முதிர்ந்துநின்ற பேய்ப்புடலுங் கசாயம் பண்ணி
ஆட்டுவாய் தோலேந்திரம் நாலு சாமம்
அதின்பிறகு பேய்ப்புடலின் பத்திரி கூட
காட்டுவாய் நிம்பத்தோல் கஷாயம் பண்ணிக்
காய்ச்சடா குக்கிலுட களங்கம் போமே
களங்கம்போம் ஆவின்பாலில் நாலு சாமம்
காய்ச்சிடவே சுத்தியதா கவருஞ் சுத்தி (அ.வை - 46)

கெருடப் பச்சை

பழமையாங் கெருடப் பச்சை
பாங்கினைப் பகரக் கேளு
வளமையாம் பயிறு போல
கட்டியே கிழியாய்க் கட்டே *(அ.வை. 32)*

கட்டியே குமரிச் சாற்றில்
கடிகைமுப் பதுவே காய்ச்சி
எட்டியே கழுவிப் பின்பு
உலர்த்தியே வைத்துக் கொள்ளச் சுத்தியாம்.

சிவதை

பாங்குடன் சிவதை சுத்திப்
பாலினி லவித்து வைத்தே. *(உ.ம.வாகடம், 86)*

சுக்கு

சுக்கு சீவித் தோல்போக்கி
சுண்ணாம்பு பூசி வெயிலுலத்தி
அக்கஞ் சாம மொன்றுசென்றால்
அழகாய் கழுவி யுலத்தசுத்தி *(உ.ம.வாகடம், 85)*

சீரகம்

சீரகம் இருவகையும் உலர்த்தி
சிறுக வறுக்க சுத்தி *(உ.ம. வாகடம், 84)*

சேங்கொட்டை

ஒங்குசேங் கொட்டை சுத்தி
ஒமத்தி லூறப் போட்டு
வாங்குநா ளொன்று சென்றால்
உலர்த்தியே வைத்தி டாய்நீ. *(உ.ம.வாகடம், 86)*

திப்பிலி

திப்பிலிக்குக் காடியதாம் செம்மறியின் மூத்திரமாம்
தப்பில்லாப் பாவினைசெய் தால். *(அ.வை, 39)*

காரண்டுங் கேச திப்பிலி
கடுநிம்பப் பழத்திற் சுத்தி. (உ.ம.வாகடம், 83)

திக்குந் திப்பிலி கொடுவேலி
கசாயந் துள்ளி லொருசாமம்
ஒக்க ஊறி யுலத்த சுத்தி. (உ.ம. வாகடம், 85)

நாபி

1. *நலுப்பான நாபியும் கோச லத்தில்*
   நலம்பெறவோர் நாளூற சுத்தியாகும் (உ.ம.வாகடம், 80)

2. *வேறாகும் நாவியுட சுத்தி சொல்வேன்*
   வெண்பருத்தி இலைச்சாற்றி லிருசாமம் போடு
   மாறாமல் கோமயத்தி லிப்படியே செய்து
   மீண்டுமதை யேரண்ட யிலையில் சுத்தி
   மாறாம லிலைவாட்டி யெடுத்துக் கொண்டு
   மைந்தனே துறைக்கெல்லாம் மாட்டு மாட்டே. (சி.ம.தொ. 106)

   மாட்டுவாய் சீந்தியுட கஷாயத்தி லிட்டு
   மருவியதைத் தோலாந்திர மெரித்து வாங்கி
   ஊட்டுவாய் கோமயத்தில் கழுவச் சுத்தி
   உயுதருக்கம் பாலிலே யூறப் போட்டு
   கோட்டுவாய் கோவின் பாலில் கழுவச் சுத்தி
   குற்றமறும் நாவிசுத்தி கூர்ந்து கேளு. (வை.அ. 36)

நேர்வாளம்

1. *நேர்வாள சுத்தி நெரித்தருத இலைபோக்கி*
   வேராவின் சாணத்தில் வெந்தபின்பு - ஓரொன்றாய்
   சாகத்தின் சீரத்திற் றாங்குமா கோசலத்தின்
   வேகத்தான் நெய்யின் வெதுப்பு. (அ.வை, 37)

2. *மூட்டவே நேர்வாளஞ் சுத்தி கேளு*
   மேதியுட சாணியில் வாளம் போட்டு
   ஆட்டுவாய் கமலாக்கினி தன்னா லப்பா
   ஆறவிட்டு எடுத்ததனை ஆவி போக்கி
   மூட்டுவாய் குத்தமறுஞ் சுத்தி யாகும். (அ.வை. 47)

3. காடிதனில் நேர்வாளம் பத்து நாட்
கதிக்கவே ஊறவைத்து சாணிப் பாலில்
வெடிபடவே வேகவைத்து நஞ்சு போக்கி
வியன்பாலும் அரைக்கீரை குமரிச் சாறு
வாடுபெற வெவ்வேறு வெந்து லத்தி
வரிசைபெற சுத்திதனைச் செய்வாய் நீயும்
ஏடுலவு பூங்குழலா யிந்த வண்ணம்
இவ்வுலகிற் செய்வார்க் கழிவில்லை கண்டாய்.

(உ.ம. வாகடம். 75)

4. நேர்வாளச் சுத்தி கேளு
நாட்டது மேதிச் சாணம்
காடியில் கரைகண் ணாளே.

நண்டது கிழியாய்க் கட்டி
எரித்துநீ நாட்டக் கேளு
உண்டது உலத்திக் கொட்டை
உடைத்துஉள் நஞ்சு போக்கி
செண்டது காடி மோரில்
பழச்சாறாச் சேர்த்துக் கொண்டு
பண்டது பருப்பைப் போட்டு
நாளது பத்து வாங்கே.

வாங்கியே உலர்த்தி.....
வளமதாய்ச் சுத்தி யாச்சு.

(உ.ம. வாகடம். 77)

5. ......வாளமென்ற சுத்தி கேளு
அடவான உவர்க்கரைத்து நனையப் போட்டு
அவித்திடாய் மூன்றுநாள் நனையச் சுத்தி
அல்லாமல் குமரியுட மடலை வாங்கே.

வாங்கியே வாளமிட்டுச் சாணி பூசி
வாகான மேதியுட சாணி யாகும்
தாங்கியே சீலைசுத்திப் புடத்தைப் போடு
தாரணியில் திசதிட்சை பற்றுஞ் செய்து

நீங்கியிடுங் குத்தமெல்லாம் போகும் பாரு
நெறியாகச் சுத்திதனை மறைத்தா ரய்யா
பாங்கிநீ வாளமதை எடுத்து நன்றாய்
பதம்பெறவே சலத்தைவிட் டலம்பிப் போடே.

போட்டுநீ ரவிமுகத்தி லுலர்ந்த பின்பு
புகழான மேதியுட சாணி தன்னை
மூட்டுநீ சலமதிலே கரைத்து நன்றாய்
மூடியிட்டு வாளமதை எரித்து வாங்கிக்
கூட்டுநீ ஏரண்ட மிடித்துப் போட்டு
குருவான வாழையுட சலத்தில் போட்டு
கோட்டுநீ அக்கினியில் பிரள வத்த
கொடிதான குத்தமெல்லாங் குடிதான் போச்சே.

போச்சென்ற குத்தமென் போலத் தீர்ப்பார்
நெறியாக நூல்வழியே சொல்லா ரய்யா
பாச்சென்ற வாளமதை வறுத்து வாங்கு
பாங்காகத் தோடுமுள்ள நஞ்சு போக்கி
ஆச்சென்ற கமலையுட பாலில் தன்னில்
அடவாகக் கடிகையஞ்சு உலர்த்திச் சேரே.

சோமியெனும் நேர்வாளம் புனித மாகில்
சுரருந்தும் மருந்தாகும் மருந்தாகாது
பாயிஃதேயாம் ஆகா விட்டால்
பண்ணுமுறை எப்படியென் றெண்ண வேண்டாம்
ஆபிரசம் ஆபிரசம் அருண நாலொன்று
ஆக்கியதில் இதைமுடிந்து அடுவாயோர்நாள்
நீபிறகெடுத் துடைத்து மேலுள் போக்கி
நித்தியமா யதையுலர்த்தி வைத்துக் கொள்ளே

(தே.ம.கரிசல் - 143.)

பெருங்காயம்

1. *வசைவிலைச் சாறுவிட்டு வன்பெருங் காயத்தை*
நனையவொரு சாமமரை நன்றாம். *(அ.வை, 39)*

2. *கலைப்பான பெருங்காயம் வெற்றிலைச் சாற்றில்*
கடுகியொரு சாமம்நனைத் துலர்த்த சுத்தியாம்.

(உ.ம.வாகடம். 80)

மாட்சிகம்

ஏமநிறங் கஞ்சமிசை ஏமாட்சிக சுத்தி
தேமோ டரைத்துருட்டி சீலைகட்டி - தாமெரிக்க
கொள்ளுநீர் காடியொடு கோசலத்தில் டோலையாய்த்
தௌத்தேள் நால்யாமஞ் செய். (அ.வை. 37)

மிளகு

கொடிவேலிச் சாற்றில் கூர்திப்பிலி யையுற
வடிவா நன்மிளகின் வார்மோரை - படியவே
ஊறவிட்டுத் தானுணத்தி ஒட்டி லிளவரையாய்
தேறவறுத் துச்சுத்தி செய். (அ.வை. 39)

2. நீர்வகைப் பொருட்கள்

மனிதர்களின் நீர், ஆமணக்கு எண்ணெய், இலுப்பை நெய், எண்ணெய், கழுநீர், காடி, குழந்தைப்பால், தயிர், தேங்காயெண்ணெய், நெய், பசுவின் பால், பனிநீர், புங்கன்நெய், பூசணிக்காய் நீர், மோர், வாதுமை எண்ணெய், விலங்கு களின் நீர், வெண்ணெய், வெள்ளாட்டுப்பால், வேப்பெண்ணெய் இந்த இருபதும் நீர்வகைப் பொருட்கள் தலைப்பின் கீழ் அமைக்கப்பட்டுள்ளன. அவற்றின் சுத்தி முறைகள் அகர முறையில் இங்கு கூறப்பட்டுள்ளன. அவை பின்வருமாறு :

1. மனிதர்களின் நீர்

கலவி அறியாத சிறு குழந்தைகளின் சிறுநீரை வடிகட்டி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். தொற்றுநோய் ஏதும் இல்லாதது அறிந்து சிறுநீர் பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும்.

2. ஆமணக்கெண்ணெய்

இதனைக் குப்பியில் அடைத்து அதன் அடிப்பாகத்தை மணலுள் மறைத்து வைத்து சூரிய வெளிச்சத்தில் காய வைத்து தெளிவை வடித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

3. இலுப்பை நெய்

எழுத்தாணிப் பூண்டுக் குடிநீரைக் கூட்டி எரித்து வடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

4. எண்ணெய்

எவ்வித எண்ணெய் ஆயினும் நல்ல நீரில் ஊற்றி ஒன்றரை மணி நேரம் சென்ற பின் எடுக்க சுத்தியாகும்.

5. கழுநீர்

முதன் முறை அரிசி கழுவிய நீரை விட்டு மறுமுறை கழுவிய நீரைப் பெற்றுக் கொள்ள வேண்டும்.

6. காடி

சூரியனில் காயவைத்து அடியில் படியும் வண்டல் நீக்கித் தெளிவை இறுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

7. குழந்தைப்பால்

தாய்ப்பாலில் சிறிதளவு தும்பை மலரிட்டு வைத்து வடிகட்டிக் கொள்ளலாம். அல்லது நெருப்பனலில் சூடாக்கிய வெள்ளிக் கிண்ணத்தில், பாலைவிட்டு உடனே வடிகட்டிக் கொள்ளலாம்.

8. தயிர்

தயிரினின்று தோய்ந்த நீரைப் பிரித்து விலக்கிவிட வேண்டும்.

9. தேங்காய் எண்ணெய்

தேங்காய் எண்ணெய்க்குச் சமனாகத் தேங்காய்ப்பால் விட்டுக் காய்ச்சி வடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

10. நெய்

வெண்ணெயை அடுப்பேற்றி அதிலுள்ள நீர் குறைய எரித்தெடுத்து வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

11. பசுவின் பால்

கன்றுகுட்டி பால் குடித்தபின் மடியை நீர்விட்டுக் கழுவிக் கறந்து பால்நுரை அடங்கியபின் வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

12. பனிநீர்

மெல்லிய துணியை நீரில் கசக்கிப் பிழிந்து உலர்த்தி இரவில் நெற்பயிர், அறுகம்புல் இவைகளின் மீது விரித்து சூரியன் எழுமுன் எடுத்துப் பிழிந்தெடுக்க வேண்டும். வாழை இலைகளில் துளை செய்து அதில் சேரும் பனி நீரை எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

13. புங்கன் நெய்

இதற்குச் சமன் புங்கன் பால் விட்டுக் காய்ச்சி வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

14. பூசணிக்காய் நீர்

பூசணிக்காயை மேலே சிறிதளவு கீறி 12 கி. இந்துப்பைப் போட்டு அடியில் எழுத்தாணியால் துவாரம் செய்து மேலே தூக்கிக் கட்டி, அடியில் பீங்கான் வைத்து இறங்கும் நீர் எடுத்துக் கொள்ளவும்.

15. மோர்

மோரில் சிறிது சோற்றுப்பைக் கரைத்துக்கொள்ள மோர் சுத்தியாகும்.

16. வாதுமை எண்ணெய்

இதனைக் குப்பியிலடைத்து அதன் அடிப்பாகத்தை மணலுள் மறைத்து வைத்து சூரியனில் காயவைத்துத் தெளிவை வடித்தெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

17. விலங்குகளின் நீர்

பசு, கழுதை, யானை முதலிய விலங்குகளின் நீரை மத்தினால் கடைந்து நுரை நீக்கி துணியில் பலமுறை வடிகட்டி எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

18. வெண்ணெய்

தூய தண்ணீரில் பிசைந்து கழுவி சேர்த்தெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

19. வெள்ளாட்டுப் பால்

பாலைக் கறந்து 2 அல்லது 3 முறை நல்ல துணியில் வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

20. வேப்பெண்ணெய்

வேப்பம்பட்டைக் குடிநீர் கூட்டி எரித்து வடித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

3. உலோகம்

அயம் முதல் வெள்ளி முடிய உள்ளவை உலோகத் தலைப்பினுள் அமைக்கப்பட்டுள்ளன. இவை மருந்துகளில் சேர்க்கப்படுமுன் சுத்தி செய்து சேர்க்கப்பட வேண்டும்.

அந்த வகையில் அயம், எஃகு, ஈயம், கருவங்கம், காந்தம், செம்பு, தண்டவாளம், நாகம், பித்தளை, பொன், மண்டூரம், வெண்கலம், வெள்வங்கம், வெள்ளி ஆகியவற்றின் சுத்தி முறைகள் இங்கு கூறப்பட்டுள்ளன. படிப்போர் எளிமைக்காக அகர முறையில் கூறப்பட்டுள்ளன.

1. அரப்பொடி (இரும்பு)

1. அரப்பொடியை நல்லெண்ணெயிலும் வெற்றிலைச் சாற்றிலும் சுமார் அரை மணி நேரம் வேக வைக்கச் சுத்தியாகும்.

2. அயத்தொட்டியைப் பசும்பாலில் பனிரெண்டு மணி நேரம் ஊற வைத்து அதன் பின்பு தேனிலும் நெய்யிலும் எட்டெட்டு நாட்கள் ஊறவைத்தெடுக்கச் சுத்தியாகும். இவ்வாறு சுத்தி செய்யப்பட்ட அயத்தொட்டியை எவ்வித மருந்துகளுக்கும் பயன்படுத்தலாம்.

3. அயப்பொடியைப் பழச்சாற்றில் மூன்று நாள் ஊறப் போட்டு எடுத்துக் கழுவிக் கொள்ளலாம். இவ்வாறு செய்தெடுத்த அரப்பொடியை எண்ணெயில் ஒரு நாள் ஊறவைத்தெடுத்து இரும்பு சட்டியிலிட்டு வறுத்துக், கொள்ளுக் குடிநீரில் அல்லது வேலம்பட்டைக் குடிநீரில் பலமுறை தோய்த்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

4. அயத்தை உலையில் காய்ச்சி, காடி, எள்ளெண்ணெய், பசுநெய், கொள்ளுக் குடிநீர் இவை ஒவ்வொன்றிலும் மும்மூன்று முறை தோய்த்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

5. அரப்பொடியை எண்ணெயில் காயப்போட்டு மூன்று பங்கு சாதிலிங்கம், ஒரு பங்கு பசு கோமியத்தில் அரைத்துப்

புடம் போட்டு நாவல்பட்டை நீர்ப்புடங்கள் பத்து போட சுத்தியாகும்.

6. இரும்பு கிண்ணத்தில் நல்லெண்ணெய் ஊற்றி அதில் அரப்பொடியைப் போட்டு வறுத்து எடுத்து மூன்று மணி நேரம் புளித்த காடிவிட்டுக் கழுவிக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

7. கருவேலம் பட்டை இடித்த சாற்றில் அரப்பொடியை ஆறு மணி நேரம் எரித்து வேகவிட்டு காடியில் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள அரப்பொடி சுத்தியாகும்.

2. எஃகு

1. 35 கி. உருக்குப்பொடியில் 210 கி. கொட்டை முந்திரிகை பூச்சாறு விட்டு காலை முதல் மாலை வரை ஆறு தினங்கள் வெயிலில் காய வைக்க வேண்டும். பின்னர் இரண்டு நாள் சாறுவிடாமல் உலர்த்தி எடுக்கவும். இதே போல் இரண்டுமுறை செய்யவும். பின்னர் இருபத்தைந்தாம் நாள் முதல் பத்து நாட்கள் தொடர்ந்து சாறுவிட்டு வெயிலில் வைத்துப் பின்பு சாறுவிடாமல் இரண்டு நாள் உலர்த்தி, நீர்விட்டுக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தி யாகும்.

2. தேய்ந்த பழைய உளியை உலையிலிட்டுக் காய்ச்சி வெள்ளாட்டுப் பிச்சில் தோய்க்க வெட்டையாகும். வெட்டையாகும் வரை தோய்க்கவும் சுத்தியாகும். ஒவ்வொரு முறையும் புதிய பிச்சைப் பயன்படுத்த வேண்டும்.

3. உளியை, புளியிலை கனத்தில் தகடாக அடித்து, கொல்லனுலையில் சிவக்கக் காய்ச்சி, காடி, நல்லெண்ணெய், பசுவின் நீர், கொள்ளுக் குடிநீர் இவை ஒவ்வொன்றிலும் மும்மூன்றுமுறை தோய்த்து அரத்தால் அராவித் தூளாக்கிக் கொள்ள எஃகு சுத்தியாகும்.

3. ஈயம்

எண்ணெய், பசுவின் கோமியம், காடி, புளித்த மோர், சாணச்சாறு, எருக்கம் பால், வெள்ளாட்டுப் பால் இவை ஒவ்வொன்றிலும் ஏழுதரம் உருக்கி வார்க்கச் சுத்தியாகும்.

4. கருவங்கம்

1. கருவங்கப் பொடியை நொச்சிச் சாற்றில் போட்டு வெயிலில் வைத்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

2. காரீயத்தை நல்லெண்ணெய், கோமூத்திரம், காடி, புளித்த மோர், கொள்ளுச்சாறு, எருக்கம்பால் இவற்றில் தனித் தனியே உருக்கிக் கொள்ளச் சுத்தியாகும்.

3. 175 கி. காரீயத்தை உருக்கி நல்லெண்ணெயில் ஐந்து முறை வார்த்து பிறகு கொள் அவித்த தண்ணீரில் ஐந்து முறை வார்க்கவும். பிறகு சுண்ணாம்பு நீரில் ஐந்து முறை வார்க்க சுத்தியாகும்.

4. வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் பிரண்டை வேரை அரைத்துப் போட்டு நல்லெண்ணெய் விட்டுக் கலக்கிக் கொண்டு அதில் பத்துதரம் கருவங்கத்தை உருக்கிக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

5. நொச்சிச் சாற்றில், மஞ்சள் பொடி கலந்து ஒரு உரலுக்குள் விட்டு வைத்து, அதைத் திரிகல்லின் மேல் கல்லால் மூடி காரீயத்தை நீண்ட வாற்கரண்டியிலிட்டு உருக்கி, திரிகல்லின் மேலேயுள்ள துளை வழியில் ஊற்றி ஆறிய பின் எடுக்கவும். மீண்டும் இவ்வாறே இரண்டு முறை உருக்கச் சுத்தியாகும்.

6. 35 கி. வங்கப்பொடிக்கு 210 கி. ஐவேலி சமூலச்சாறு விட்டு ஒருநாள் முழுதும் வெயிலில் வைத்து, மறுநாளும் அதுபோலவே செய்க. இவ்வாறு பத்து நாள் செய்ய வேண்டும். பின்னர் இரண்டு நாட்கள் ஐவேலி சமூலச்சாறுவிடாது உலர்த்தி பின் முன்போலவே பத்து

நாள் செய்ய வேண்டும். இதனை ஒரு பானைக்குள் இட்டு ஒரு மரக்கால் அளவு மேற்படி சாறுவிட்டு மேற்சட்டி மூடி சீலை செய்து குழிதோண்டி அதற்குள் வைத்துச் சாம்பல் எருவால் மூட வேண்டும். இருபது நாள் கழிந்தபிறகு எடுக்க பூமியினின்று எழும் ஆவியால் வங்கம் ஒரு வித சிறந்த குணமடைந்து சுத்தியாகும். வெள்வங்கம் சுத்தி செய்ய பயன்படும் இம்முறையே கருவங்கத்திற்கும் முழுமையும் பொருந்தும்.

5. காந்தம்

1. காந்தத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைத்து முக்கால் மணி நேரம் வைக்க சுத்தியாகும்.

2. காந்தத்தை ஆலம்பாலில் ஒருநாள் ஊறவைத்து உலர்த்த சுத்தியாகும்.

3. ஊசிக்காந்தத்தை ஒரு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் முக்கால் மணி நேரமும், காடியில் முக்கால் மணி நேரமும் ஊற வைக்கச் சுத்தியாகும்.

4. எலுமிச்சம் பழச்சாறு, காடி, புளித்த மோர்க் கலவையில் கொதிக்க வைத்து எடுத்து பின்னர் சாண நீரில் ஏழு முறை காய்ச்ச சுத்தியாகும்.

5. காந்தத்தைப் பொடி விழாமல் சிறுக வெட்டி கிழிகட்டி பானையில் விட்டு ஆடு, மாடு, கழுதை, குதிரை ஆகிய பிராணிகளின் மூத்திரத்தைக் கூட்டி ஏழு நாட்கள் தோலாயந்திரமாக எரிக்க சுத்தியாகும்.

6. காந்தத்தைப் பொடித்து முடிகட்டி, காடியிலும் கொள்ளுக் குடிநீரிலும் முறையே அவித்து எடுத்துக் கழுவி உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

7. எலுமிச்சம்பழச்சாறு, புளித்த காடி, புளித்த மோர் இவைகளில் முறையே மும்மூன்றுநாள் தனித்தனியே காந்தத்தை ஊறவைத்து வெயிலில் வைத்துக் கழுவி எடுக்க சுத்தியாகும்.

8. காந்தத்தைக் கொல்லன் உலையிலிட்டுக் காய்ச்சி ஏழு அல்லது இருபத்தொரு முறை கொள்ளுக் குடிநீரில் தோய்த்து கழுவி எடுக்க சுத்தியாகும்.

6. செம்பு (தாமிரம்)

1. கஞ்சாயிலைச் சாற்றில் தனித்தனியே ஏழுமுறை உருக்கிக் கொள்ள தாமிரம் சுத்தியாகும்.

2. சிறுகீரை அரைத்துத் தகட்டிற்குக் கவசம் செய்து சீலை மண் செய்து பத்து எருவில் புடம் போட தாமிரம் சுத்தியாகும்.

3. 35 கி. செம்பைத் தகடாய்த் தட்டவும். சாணி கரைத்து அந்த தகட்டைப் போட்டு வேக வைக்கச் சுத்தியாகும்.

4. செம்புச் சல்லியை உருக்கி கடலாரைச் சாற்றில் தனித்தனியே ஏழுமுறை உருக்க செம்பு சுத்தியாகும்.

5. செம்பைத் தகடாய்த் தட்டிக் கொள்ளவும். இரத்தினச் சுருட்டுப் பட்டையை அரைத்து அடைதட்டி செம்புத் தகட்டின் மேலே வைத்து அவற்றின் மேலே அடை வைத்து பத்து எருவில் புடம்போட சுத்தியாகும்.

6. செம்பைத் தகடாய்த் தட்டி சிவக்கக் காய்ச்சி காடியிலும், பசு கோமியத்திலும் மூன்று முறை தோய்த்து எடுக்கவும். எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் கெந்தகத்தை அரைத்து செம்புத் தகட்டில் பூசி பத்துப் புடம் போட சுத்தியாகும்.

7. செம்பை மெல்லிய தகடாய்த் தட்டி சிவக்கக் காய்ச்சி, சாணச்சாற்றில் ஏழுமுறை தோய்த்து எடுக்கவும். பின்னர் கற்றாழைச் சாறு, புளியிலைச்சாறு, மோர், பொன்னாங்காணிச் சாறு இவை ஒவ்வொன்றிலும் ஏழுமுறை செம்புத் தகட்டைச் சிவக்கக் காய்ச்சித் தோய்த்திட தாமிரம் சுத்தியாகும்.

8. முருங்கையிலைக் கற்கம், கற்சுண்ணாம்பு இவைகளைக் கரைத்த நீரில் ஏழு தடவை காய்ச்சித் தோய்த்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

9. செம்புத் தகட்டைச் சிறு துண்டுகளாக்கி சிவக்கக் காய்ச்சி கொள்ளுக்கியாழம், புளியிலைச் சாறு, கற்றாழைச்சாறு, மோர், பொன்னாங்காணிச் சாறு இவை ஒவ்வொன்றிலும் ஏழு தடவை தோய்த்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

10. குஞ்சு பொரித்த முட்டைத் தோல், தொட்டால் வாடி சமன் எடை சேர்த்து அரைத்து தாமிரம் மெல்லியதாய்த் தட்டி கவசஞ் செய்து சீலை மண் மூன்று செய்து பத்து எருவில் புடம் போடவும். இவ்வாறு மூன்று புடம் போடவும் சுத்தியாகும்.

11. சீந்தில் கொடிவேர், செம்பருத்திப் பூ இவை இரண்டும் சமன் எடை அரைத்து சல்லிக்குக் கவசம் செய்து சீலை மண் மூன்று செய்து பத்து எருவில் புடம் போடச் சுத்தி யாகும். இப்படி இரண்டு முறை போட்டால் நல்லது.

12. ஆகாசத் தாமரை இலையையும், மனோசிலையையும் சமனாக அரைக்கவும். தாமிரச்சல்லிக்குக் கவசம் செய்து சீலைமண் செய்து பத்து எருவில் மூன்று முறை புடம் போடத் தாமிரம் சுத்தியாகும்.

13. கோழி முட்டை மஞ்சள் கரு எடுத்துத் தைலம் வாங்கி அதில் வெடியுப்பு 4 கி, சீனக்காரம் 4 கி., வெண்காரம் 4 கி. வீரம் 4 கி, தைலத்தில் போடவும். தாமிரத்தைப் பழுக்கக் காய்ச்சி தைலத்தில் ஏழு முறை தோய்க்கவும் சுத்தியாகும்.

14. செப்பு நெருஞ்சிலை அரைத்துத் தகட்டுக்குக் கவசம் செய்து கொள்ளவும். பிறகு ஒன்றின் மேல் ஒன்று வைத்து ஒன்பது அங்குலத்தில் எருவடுக்கி ஒன்பது முறை புடம் போட செம்பு சுத்தியாகும்.

15. கழுதை நீர், கருங்குன்றி மணிச்சாறு, பழச்சாறு, கொள்ளு இலைச்சாறு இவை எல்லாம் சமபாகம் சேர்த்து, சல்லியில் (செம்பு) ஏழுமுறை உருக்க சுத்தியாகும்.

16. பாறை உப்பு, சிலாசத்து, சூடன், நேர்வாளம் இவற்றைத் தாய்ப்பால் விட்டு அரைத்துக் கொள்ளவும். தாமிரச் சல்லிக்குக் கவசம் செய்து ஒன்றரை அங்குலத்தில் எருவடுக்கி புடம் போட தாமிரம் சுத்தியாகும்.

17. உப்பிலிக் கொடிச் சாற்றில் கறியுப்பு 1400 கி. சேர்த்து அரைத்து ஓட்டில் வைத்து ஓடு மூடவும். இதை ஒன்பது அங்குல உயரத்தில் புடம் போடவும். இப்படி புடம் ஒன்றுக்கு ஒரு எரு வீதம் அதிகப்படுத்தி பத்துமுறை புடம் போடவும் செந்தூரமாகும். செந்தூரத்தைத் தாமிரச் சல்லிக்குக் கவசம் செய்து ஒன்றரை அடியில் புடம் போடவும் சுத்தியாகும்.

18. கருங்குன்றிமணி இலையை அரைத்து கொள்ளிலைச் சாற்றில் கரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். தாமிரத்தைக் காய்ச்சி இந்தச் சாற்றில் தோய்க்கவும். மறுபடியும் எலுமிச்சம் பழச்சாறு, தேசி நீர் சேர்த்துத் தோய்க்கவும். ஆற்று அலரி இலையை அரைத்துக் கவசம் செய்து புடமிடவும்.

19. புளித்த மோரில் பச்சை மஞ்சளிட்டு இடித்துப் பிழிந்து கொண்டு செம்பை உருக்கி பதினொரு முறை விட வேண்டும். பின்னர் பூசணிக்காய்ச் சாற்றுக்குள் பதினொரு முறை உருக்கிச் சாய்க்க வேண்டும். வெண்ணொச்சி சாற்றில் வெற்றிலையை அரைத்துப் போட்டு பதினைந்து முறை உருக்கிக் கொள்ள செம்பு சுத்தியாகும்.

20. தாமிரத்தைச் சல்லி போல நறுக்கிக் கொண்டு புளித்த மோரில் ஏழுமுறை உருக்கிச் சாய்க்க வேண்டும். பின்னர் எருக்கம் பாலில் ஏழு முறையும். நல்லெண்ணெய், பசு கோமியம், எலுமிச்சம் பழச்சாறு, பொன்னாங்

காணிச் சாறு, இவற்றில் ஒவ்வொரு முறையும் உருக்கிக் கொள்ள தாமிரம் சுத்தியாகும்.

21. 35 கி. தாமிரத்தை எடுத்துக் கொண்டு கழுதைநீரில் எட்டு நாள் ஊறவிட வேண்டும். புளிநரளைச் சாறும், பழச்சாறும், எருமை மோரும் ஒவ்வொன்றும் 1.3 லி. எடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

கொட்டை நீக்கிய கொறுக்காய்ப்புளி 35 கி., வெண்குன்றி 35 கி., புளிபொருக்கு (திப்பி) 35 கி., கற்சுண்ணம் 35 கி., இவற்றை இடித்துத் தூளாக்கி மேற்படி சாற்றில் கலந்து கொள்ள வேண்டும். தயிர்போன்ற அந்தக் கலவையில் தாமிரத்தைக் குகையிலிட்டு ஏழுமுறை உருக்கிக் கொள்ளச் சுத்தியாகும்.

7. தண்டவாளம்

தண்டவாளத் தூளை இரும்பு சட்டியிற் போட்டு பசுவின் கோமியத்தினை,தூள் மூழ்கும் வரை விட்டு அடுப்பேற்றி தீயிட்டுக் கரண்டி கொண்டு கிண்டி சுண்ட வைக்கவும். இப்படி மும்முறை செய்ய தண்டவாளம் சுத்தியாகும்.

8. நாகம்

1. நாக வங்கத்தைத் தகடாய்த் தட்டிக் கொள்ளவும். நல்லெண்ணெய், கோமியம், கள்ளிப்பால் இவற்றால் தனித்தனியே ஏழு முறை உருக்கிக் கொள்ளச் சுத்தி யாகும்.

2. நாக வங்கத்தை ஆட்டு நெய்யில் உருக்கிக் கொள்ளவும். சிறுநீர், எலுமிச்சம் பழச்சாறு அதில் கூட்டி சாரம், கல்சுண்ணமிட்டுக் கலக்கி நாகத்தைப் பத்து முறை உருக்கிக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

3. உரலுக்குள் இலுப்பை நெய்விட்டு வைத்து அதைத் திருகை எந்திர மேற்கல்லால் மூடி நாகத்தை உருக்கிக் கல்லின் துளை வழியாய் விட்டு ஆறியதும் கழுவி

எடுத்து மீண்டும் ஆறுமுறை உருக்கி ஊற்றிக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

4. உருத்திராட்சம் இழைத்தெடுத்த குழம்பில், புன்னை மலரின் மகரந்தப் பொடியைக் கலந்து தேன் சேர்த்து, அதில் துத்தநாகப் பொடியிட்டு வெயிலில் வைக்கவும். இவ் விதம் ஒரு மாத காலம் செய்துவர நாகம் சுத்தியாகும்.

5. சட்டியில் இலுப்பை நெய்யை ஊற்றி, இரண்டு நவச்சாரக் கட்டியெடுத்து அந்த இலுப்பை நெய்யுள்ள சட்டியின் இரண்டு பக்கங்களிலும் பக்கத்து ஒன்றாக அக்கட்டிகளை அந்நெய்யில் அரைக்கட்டி முழுகும்படி வைத்து, துத்தநாகத்தை இருப்புச் சட்டியிலிட்டு, உலையில் வைத்துக் குலுக்கி உருக்கி இருபத்தொரு முறை அந் நெய்யில் ஊற்ற வேண்டும். ஒவ்வொரு முறையும் உருக்க சுத்தியாகும்.

6. குழந்தை மூத்திரத்தில் பழச்சாறு சேர்த்து கற்சுண்ணம் போட்டு வைத்துக் கொண்டு கரண்டியில் ஆட்டு நெய் சிறிது விட்டு நாகத்தை உருக்கி, மேற்படி நீரில் பத்து முறை சாய்த்து எரித்தால் சுத்தியாகும். ஒருகால் சீறுமானால் நீர்ச்சட்டி விளிம்பின் நான்கு மூலையிலும் நான்கு நவச்சாரத் துண்டுகளை 3.75 அடி நீளம் நீரில் படும்படி வைக்கவும்.

9. பொன்

தங்கத் தகட்டிற்குச் செம்மணலைப் பூசி அகலிலிட்டு அடுப்பேற்றி வாட்டிக் கழுவி எடுக்க வேண்டும். இவ்வாறு ஏழுமுறை செய்யப் பொன் சுத்தியாகும்.

10. மண்டூரம்

1. மண்டூரத்தை இடித்துப் பொடியாக்கி ஒரு கொதிகலத்தில் போட்டு அதன்மேல் புளியிலையைப் போட்டு நீர்விட்டு வேகவைத்து ஆறியபின் இலையையும் பொடியையும் சேர்த்து நன்றாய்த் தேய்த்துக் கழுவி உலர்த்தி இலையைப்

போக்கி எடுத்து, பசுவின் கோமியத்தில் போட்டு எரித்துக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

2. அயக்கிட்டத்தை உரலிலிட்டு இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து, ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் இட்டு அதன் மேல் நான்கு அங்குலம் நிற்கும்படியாகச் சீமை திராட்சைக் காடியை விட வேண்டும். இரண்டு வாரம் ஊறியபின் வெள்ளைப் பூண்டை இடித்துப் பிழிந்த சாற்றை முன் போலவிட்டு ஒரு வாரம் ஊற வைக்க வேண்டும். இவ்வாறு செய்கையில் மூன்று நாட்களுக்கு ஒரு முறை பழைய சாற்றை நீக்கி புதிய சாற்றை விட வேண்டும். இவ்வாறு முறையே முன் சாறுகளால் செய்தபின் வாதுமை நெய்யில் அல்லது பசுவின் நெய்யில் சிட்டத்தை நன்றாய் வறுத்துப் பொடித்துக் கொள்வதே கிட்டத்தின் சுத்தி.

3. கிட்டத்தைக் கல்லுரலிலிட்டு இடித்து வாயகன்ற ஒரு சட்டியிலிட்டு அதன் மேல் நான்கு பங்கு எடை புளியிலையைப் போட்டு, எண் மடங்கு நீர்விட்டு மூன்று மணி நேரம் வேகவிட்டு, ஆறியபின் இலையையும் பொடியையும் சேர்த்து நன்றாய்த் தேய்த்துக் கழுவி உலர்த்தி முறத்திலிட்டுப் புடைத்து இலையை நீக்கி விடுக. பிறகு கிட்டப்பொடியை அம்மியிலிட்டுப் பொடித்து ஒரு சட்டியிலிட்டு எட்டு பங்கு கோமூத்திரத்தை விட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறு தீயால் எரித்து, மூத்திரம் சுண்டிய பின் இறக்கி, நீர்விட்டு கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

11. வெண்கலம்

1. வெண்கலத்தைப் புளித்த காடியில் மூன்று நாட்கள் ஊற வைத்து எடுக்கச் சுத்தியாம்.

2. காய்ச்சி அரைத்துப் பின்பு சாணாகத்தில் துவைக்கச் சுத்தியாம்.

3. வெண்கலத்தை உருக்கி மூன்று முறை புளியிலைச் சாற்றில் ஊற்றி, பிறகு கொள்ளுக் குடிநீரில் மூன்று முறை ஊற்றி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

4. வெண்கலத்தை உலையில் இட்டு சிவக்கக் காய்ச்சிக் கொள்ளவும். பிறகு புளியிலைச் சாற்றில் தழுதாழைச் சாற்றில் இவைகளில் தனித்தனியே மூன்று முறை தோய்க்கச் சுத்தியாகும்.

12. வெள்வங்கம்

1. வெள்வங்கத்தை இலுப்பை எண்ணெய் அல்லது தேங்காய் எண்ணெயில் நவச்சாரத்தூள் தூவி அவற்றில் ஏழுமுறை உருக்கி எடுக்க சுத்தியாகும்.

2. காடி, மோர், கோமியம், பழரசம் இவற்றில் தனித் தனியே உருக்கிக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

13. வெள்ளி

வெள்ளியைச் சுத்தி செய்யாமல் உபயோகித்தால், ஆயுள், சுக்கிலத் தாது பலம் இவற்றைக் குறைத்து, மலபந்தம், தாபம் இவைகளினால் தோன்றும் பிணிகளைப் பிறப்பிக்கும்.

1. சரிகை வெள்ளியை உருக்கி, தகடாக்கித் தட்டிக் காய்ச்சி, மணித்தக்காளிச் சாற்றில் தோய்த்தெடுக்கவும். இங்ஙனம் வெள்ளி மடியும் வரையிற் காய்ச்சிக் காய்ச்சித் தோய்த்துக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

2. மேற்கூறியவாறு வெள்ளியை, மகிழம்பூச் சாற்றிலாவது, பிரம தண்டியிலைச் சாற்றிலாவது காய்ச்சித் தோய்த்துக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

3. மேற்கூறியவாறு அதைப் பழுபாகற் கிழங்கின் சாற்றில் ஏழு முறை காய்ச்சித் தோய்த்துக் கழுவியெடுக்கச் சுத்தி யாகும்.

உலோகம் - பாடல்கள்

வாளப்பா லோக சுத்தி
மருவியே கேளு கேளு
தாளப்பா நல்லெண் ணெய்க்குள்
தானொரு நாள தாமே.

நாளதாம் பழச்சா றுக்குள்
நாழிகை அறுப தாகும்
வேளதா கருவி வெய்யில்
முகத்தினில் வெண்மை யாகும்
கோளதாம் பிறசுத் திக்கு
கூறுவே னின்னங் கேளு
வேளதாம் அமுரி ஒன்று
விளம்பிய பழச்சா றொன்றே.

சாத்தினில் சாரங் கூட்டி
தாளகந் தானுங் கூட்டி
வீருடன் கலக்கிக் கொண்டு
வெய்யிலில் பத்து நாள்வை
நீருடன் கழுவிப் போடு
நிசமதாய்ச் சுத்தி யாச்சு. *(இ.தே 104)*

அரப்பொடி

ஆட்டுகிற அரப்பொடியின் சுத்தி தன்னை
அறையிறேன் நன்றாக அறையி றேனே
அறையிறேன் அக்கிண்ணி ஒன்று வாங்கி
அப்பனே எள்ளெண்ணெ யதற்குள் விட்டு

குறையாம லொருசாமம் வறுத்து நன்றாய்க்
குமுறவே காடிவிட்டுக் கழுவச் சுத்தி
முறையாகக் கருவேலம் பட்டைச் சாற்றில்
முசியாம லிருசாமம் வேக வைத்து
நிறையாகக் காடியிலே கழுவிப் போட்டு
நீட்டுவாய் சுத்தி நிலைத்த பேர்க்கே. *(இ.தே. 108)*

அரப்பொடி எண்ணெய் வெந்து
அழுக்கறக் கழுவிப் போட்டு
அரைநிறை முப்ப துக்கோர்
நிறை சாதி லிங்கம்
பரவுடன் கோச லத்தில்
பகுத்தரைப் புடங்கள் மூன்று
பரிவுடனே மருந்து நவ்வப்
பட்டைநீர் புடங்கள் பத்தே. *(உ.ம.வாகடம், 88)*

ஈயம்

வெள்ளி யீயந் தகடுதட்டி
வெட்கக் காய்ச்சி நல்லெண்ணெய்
வள்ள மான மோர்காடி
வகுத்த கோசலங் கோட்சாறு
உள்ள தொன்றில் நாலுதரம்
உக்ந்தே தோய்க்கச் சுத்தியாம் *(உ.ம.வாகடம், 99)*

வெத்தியுறு வெள்ளியச் சுத்தி சொல்வேன்
வெட்டடா பணம்போலே பொடியாய்த் தானே
தானென்ற பொடியதனைக் கிழிபோற் கட்டி
தனிச்சுண்ண நீருள்ளே தோலாந்திர மாட்டு
தேனென்ற ஆவின்பால் சாணிப்பால்
தீயாமல் மூடியதை எரித்து வாங்கி
வானென்ற பிரமாணம் நல்லசுத்தி யாகும்
மாட்டுவாய் துரைக்கெல்லாஞ் சித்தி யாகும்
(வை.அ. 35)

காந்தம்

காந்தங் காடி மோர்தன்னில்
கடுதரம் நிம்பப் பழச்சாற்றில்
சேந்து ரண்டு நாழிகை
செவ்வே யூற சுத்தியாம் *(உ.ம.வாகடம், 89)*

துவைத்திடவே காந்தத்தைச் சுட்டு நீகேள்
தூசிபற்று காந்தத்தைத் துண்டாய் வெட்டே
(உ.ம.வாகடம், 16)

வெட்டியதோர் காந்தத்திற் சம்பீரச் சாறும்
வெகுநாளில் காடியுடன் புளித்த மோரில்
கொட்டுவாய் மூன்றுதினம் வந்த வந்த
கூட்டடா துறைக்கெல்லாம் லோகத் தோடு
அட்டியில்லை காயசித்தி லோகசித்தி யாகும். *(அ.வை, 45)*

காரீயம்

அறிநீ காரீ யத்தின்
சுத்தியை அறிவிப் போமே.
அறிவது வெள்ளாட் டின்நீர்
அதினொடு பிரண்டை யின்வேர்
செறிவுட னரைத்துப் போட்டு
சிறந்தநல் லெண்ணெய் குத்தி
குறியுட னுருக்கிச் சரக
குணமுட னிரஞ் சாமே
அறிவது வில்லாஞ் சுத்தி
அவயத்துப் புவியுள் ளோர்க்கே.

காரியந் தகடு தட்டி
காய்ச்சித் தோய்க்க வெள்ளிபோல்
மாருயஞ் சுத்தி. *(உ.ம.வாகடம், 104)*

தாமிரம்

பாரேநீ தாமிர சுத்தி கேளு
பாடுகிறேன் துளசிச்சாறும் சுத்தசலம் சேர்த்து
வாரேநீ தாமிரத்தைக் காய்ச்சித் தேய்க்க
வளமான சுத்திக்கும் வன்மை பாரு.

தாமிரத்தின் சுத்தி தகடாகத் தட்டிப்பின்
ஆம்பிளிமோர் கற்றாழை யாஞ்சீதை - தேம்பிளிபால்
காணமிவை சாற்றில் கருமா னுலை காய்ச்சி
பேணியெழு கால்தோய்த்த பின். *(அ.வை. 41)*

தாமிர சுத்தி தன்னைக் கேளு
சல்லிபோல் தாமிரத்தை நறுக்கி வாங்கி

நிறைத்திடுவாய் பிழிந்தமோர் காணச் சாற்றில்
நீயேழு திரங்காய்ச்சி துவைத்தி டாயே.

துவைத்திடுவா யேழுதிர மெருக்கம் பாலில்
சொல்லுறே னெவ்வளவோ கோமி யத்தில்
துவைத்திடுவாய் பழச்சாற்றா லாவின் பாலில்
சுருக்கான கற்றாழை பொன்னாங் காணி
துவைத்திடுவா யிதுகளிலே காய்ச்சிக் காய்ச்சி
உலர்த்தியந்தத் தாமிரத்தைச் சுட்டு சுட்டு
துவைத்திடச் சுத்தியாகும். *(சி.ம. தொ, 15, 16)*

அருளான தாமிரத்தின் சுத்தி சொல்வேன்
அப்பனே தாமிரந்தான் பலந்தா னொன்று
மருளாதே தேசிநீர் தன்னில் போட்டு
மைந்தனே எட்டுநாள் ஆற விட்டு
வெருளான புளிநடலைக் கிழங்கு சாறும்
மேவியதோர் பழச்சாறு எருமை மோரும்
மருளான இவைமூன்று சமனாய்க் கொண்டு
அப்பனே பழமூன்று அளந்து வாரே.

அளந்துமே கொறுக்காயி பலந்தா னொன்று
அதிதமாம் வெண்குன்றி பலந்தா னொன்று
இகழ்ந்துமே புளிபொருக்கு பலமோ வொன்று
இதமான சாரமொன்று கல்சுண்ண மொன்று
தெளிந்துமே தூளாக இடித்து நன்றாய்
சிறப்பாக முன்சாற்றில் கலக்கி டாயே.

கலக்கியே தயிர்போலே பண்ணிக் கொண்டு
கனமான தாமிரத்தைக் குகையி லிட்டு
நலக்கியே ஏழுதர முருக்கிச் சாய்க்க
நாறுகின்ற அத்தெல்லா மாறாய்ப் போகும்
பிலக்கவே இச்செம்பில் வேதை விட்டால்
பிலமான மாத்தேறும் வண்ணங் காணும்
துலக்கமாய் தாமிரத்தின் சுத்தி நன்றாய்
சொல்லிவிட்டேன் சூட்சாதி சூட்சந்தா னாமே.

(அகத்.க. சூத்திரம் 235-237)

செம்பு

களும்பான செம்புதனைச் சுத்திசெய்து
கருவான கருவொன்று சொல்லக் கேளு
அளும்பான பாறையுப்புச் சத்துச் சூடன்
மார்க்கமுள்ள பச்சையுடன் வெடியுங் கூட்டி
தளும்பாமல் வாய்நீரா லரைத்து ருட்டி
சங்கையுடன் ரவிதனிலே உலரப் போட்டு
அளிம்பான மனதைவிட்டுக் கவசஞ் செய்து
அடக்கமுள்ள குழிவெட்டிப் புடத்தைப் போடே.

(இ.தே. 837)

புடந்தனிலே கவசமது வெந்து நல்ல
புகழான சுண்ணமதா யிருக்கும் பாரு
மடத்தனமாய்த் திரியாமல் குருவைப் போற்றி
மானதமாம் பூசையிலே வணங்கி நில்லு
திடத்துடனே சுண்ணமதை எடுத்து மைந்தா
திடமான குப்பிதனில் பதனம் பண்ணி
கடத்திநல்ல எருவெடுத்துச் சாம்ப லாகக்
களும்பான செம்புகளை வாங்கு வாங்கே. (இ.தே. 838.)

வாங்கியந்த செம்புகளைத் தகடு தட்டி
வாய்நீரால் சுண்ணத்தைப் பூசிக் கொண்டு
பாங்குபெற ஓட்டினிலே சாம்ப லிட்டுப்
பதிவாக சல்லிவைத்து மேலும் போட்டு
ஓங்கியே எருவடுக்கிப் புடத்தைப் போடு
உத்தமனே செம்பில்நின்ற களிம்பெல் லாந்தான்
ஏங்கியே பறந்தோடி ரவிபோ லப்பா
இருக்குமடா செம்பில்களிம் பற்ற வாரே. (இ.தே. 839)

வாரான செம்பில்களிம் பருப்ப தற்கு
வகையுடனே இன்னமொன்று வரிசை கேளு
பேரான நாயுருவி சாம்பல் வாங்கி
பெருமையுள்ள கறியுப்பு வளைய லுப்பு
கூறாக மூன்றுமொன்றாய்ப் பொடித்துக் கொண்டு
குருவான பழச்சாற்றா லரைத்து ருட்டி

நேராகச் செம்புகளைத் தகடு தட்டி
நேர்கூறாய் நன்றாகச் செலுத்தி டாயே! (இ.தே. 840)

செலுத்திநன்றா யுருட்டியதில் சீலை செய்து
திறமாக எருவடுக்கிப் புடத்தைப் போடு
வலுத்துநின்ற செம்புதனில் களிம்பு சேர்த்து
மார்க்கமுடன் ரவியினுட காந்தி போலாம்
அழுத்தமுள்ள செம்பதுதான் மக்காள் மக்காள்.
அருமையுடன் இன்னமொரு சுத்தி கேளு
வழுத்துநின்ற ஓடதுதான் சிப்பி சிப்பி
வேதாந்தச் சிப்பிதனைப் பொடித்துக் கொள்ளே! (இ.தே. 841)

பொடித்து நின்ற பொடிக்கரை துருசு காரம்
பொன்னான வெடியுடனே பூரஞ் சீனம்
தொடுத்துநன்றாய்க் கூட்டியரை வாய்நீ ராலே
துப்பரவா யதையரைத்து வட்டுப் பண்ணி
கொடுத்துவிடு புடந்தனிலே வெளுத்து நீறி
குருவான சுண்ணமதா யிருக்கு மைந்தா
அடுத்ததொரு சுண்ணமதை செம்பில் பூசி
அருமையுடன் முன்போலே புடத்தைப் போடே!
(இ.தே. 842)

புடம்போடச் செம்புதனை எடுத்துப் பாரு
பொல்லாத களிம்பற்று ரவிபோ லாடும்
நடம்பெற்ற செம்பதனை வைத்துக் கொண்டு
நல்வினையுந் தீவினையும் நயந்து பாரு
திடம்பெற்ற மாதுதுதி செய்வா ளப்பா
சிந்தைமனம் ஒன்றாகி அறிவில் நில்லு
சிடம்பெற்ற தேகமடா சிவாய ரூபம்
தெளிவான செம்பதுபோல் சுத்தி பண்ணே! (இ.தே 843)

பண்ணப்பா இன்னமொரு செம்பு சுத்தி
பக்குவமாய்ச் சொல்லுகிறேன் பற்றிப் பாரு
நண்ணப்பா வெள்ளியிலே காரியஞ் சேர்த்து
நன்மையுட னிடைக்கிடைதான் சேர்த்துக் கொண்டு.

பொன்னப்பா பொன்னதுபோ லுருக்கிக் கொண்டு
புதுமையுடன் தானெடுத்து மைந்தா கேளு
விண்ணப்பா நிறைந்தசெம்பை கையி லிட்டு
விரும்பியே காரமிட்டு உருக்கிக் கொள்ளே! (இ.தே 844)

உருக்கமுட னுருக்கிநின்ற செம்பு தன்னில்
உண்மையுட னிதுக்கிடைதான் சேர்த்துக் கொண்டு
திருக்குடனே அதையெடுத்து ஒட்டில் வைத்து
செம்மையுடன் காரமிட்டு ஊதிப் போட்டால்
மருக்குடனே நின்றகளிம் பெல்லா மைந்தா
மாண்டுபோய்ச் செம்பதுவும் வெண்மை யாகும்
அருக்கன்வெள்ளி தன்னாலே சுத்தி செய்த
அருமையுள்ள செம்பதுதா னதிகச் சித்தே! (இ.தே. 845)

தானென்ற செம்பதுவும் பலந்தா னொன்று
சாதகமாய்க் குகையில்நின் றுருகும் போது
கானென்ற தைலமது மூன்றுதுளி குத்தக்
கடுராகங் கடுராகஞ் சிகப்போ மெத்த
ஆனென்ற செம்பினுட ஆறல் போச்சு
உத்தமனே செம்பொன்னே ஆச்சு ஆச்சு
தேனென்ற தங்கமொன்று செப்பி ரண்டு
சிறப்பான வெள்ளியது ஏழுங் கூட்டே!
(அகத். திராவகம், 318)

கூட்டியல்லோ உருக்கிடவே பொன்னு மாகுங்
குறையாம லெட்டரையோ காணுங் காணும்
நீட்டியல்லோ தினந்தோறுந் தயிலந் தானும்
நினவாகப் பணவிடைதான் மண்டலமே கொள்ள
ஆட்டியல்லோ நோய்களெல்லா மகன்று போகு
மப்பனே விந்துமெத்த வதிக மாகும்
பூட்டியல்லோ விதினோடு செய்ரசமுங் கொண்டால்
பொன்போலக் காயமது சுத்தி யாமே! (அகத். திராவகம், 319)

தாயான வேதைக்கிச் செம்பு சுத்தி
சாற்றுகிறேன் புலத்தியனே கேளு கேளு
வேயான புளிமோரில் பசுமஞ்ச ளிட்டு
விரைந்திடித்துப் பிழிந்துகொண்டு இதிலே செம்மை

ஓயான உருக்கியிடு பதினொருக்கா லப்பா
உத்தமனே அதின்பிறகு சாய்க்கக் கேளு
வாயான பூசணிக்காய் சாற்றி னுள்ளே
வார்த்திடாய் பதினொருக்கால் வளமாய்த் தானே!

(அகத். திரவாகம், 331)

பாரப்பா வெண்ணொச்சிச் சாற்றி னுள்ளே
பரிவாகச் சூடனையும் கரைத்துக் கொண்டு
நேரப்பா இருபத் தஞ்சுதரஞ் சாய்க்க
நிரையான செம்பதுவுஞ் சுத்தி யாச்சு
வேரப்பா வெள்ளியெட்டு செம்பு ரெண்டு
விளங்கிநின்று உருக்கையிலே களங்க மீய
ஊரப்பா ஆணியொத்த பொன்னு மாகும்
உத்தமனே குறைவில்லை உரைத்துக் காணே!

(அகத். திராவகம், 332)

நாகம்

சீறிநின்ற நாகசுத்தி தன்னைக் கேளு
செப்பரிய எண்ணெயாம் பாலு மாகும்
மீறவே மோராகுங் காடி நீராம்
வெண்மாட்டுக் கோமியமாம் பழச்சா றாகும்
வீரவே எருக்கம்பா லிவைகள் தன்னில்
வெந்துருகிச் சாய்த்திடவே சுத்தி யாமே
ஆருடன் நாகத் துக்கு
அறையிறேன் அறிந்து கேளே! *(வை.அ. 103)*

கொள்வது கல்லுச் சுண்ணம்
கூட்டும் அமுரிக் குள்ளே
உள்ளது பழச்சா றோடு
சாரமும் உறவாய்ச் சேர்த்து
அள்வது நாகந் தன்னை
ஆட்டுநெய் போட்டி றக்கி
பள்வது அற்றுச் சாக
சுத்தியாம் பாரு பாரே!

ஆமப்பா நாகமதின் சுத்தி கேளு
அருளான மனோண்மணியாள் சொன்ன வார்த்தை
நாமப்பா சொல்லுகிறோம் பழச்சார் தன்னில்
நலமான ரவிபீசங் கூடச் சேர்த்து
தாமப்பா சாரமதில் நாகங் கூட்டி
தன்மையுடன் தானுருக்கி சாய்ப்பா யப்பா
சாமப்பா நாலஞ்சு திறத்துக் குள்ளே
தனித்துநின்ற நாகமது கட்டிப் போச்சே!

கட்டிநின்ற நாகமதின் திறத்தைக் கேளு
கருவான வெள்ளியைப்போல் எடுத்துக் கொண்டு
வெட்டிநன்றாய்ப் பணவிடைபோல் எடுத்துக் கொண்டு
மேலான காரமது பொடித்துச் சேர்த்து
திட்டமுடன் வாய்நீரால் குழப்பி நல்ல
சிமிள்தனிலே வைத்துநன்றாய் மூடிக்கொண்டு
சட்டமுடன் தங்கமதை உருக்கி நல்ல
சதிரான நாகமதில் கொடுத்து வாங்கே!

வாங்கிடவே பரிநாக மொன்றாய்க் கூட்டி
மாசற்ற வெள்ளிமணி போலாம் மைந்தா
ஏங்கியே திரியாதே நாகமணி தன்னை
ஏகாந்த வெள்ளியிலே பத்துக் கொன்று
பாங்குபெறத் தானுருக்கிக் கொடுத்துப் பாரு
பசுமையுள்ள பொன்னதுபோ லிருக்கு மைந்தா
தாங்கியதோர் பொன்னெடுத்து வைத்துக் கொண்டு
தன்மையுடன் சிவயோகம் சதிராய்ப் பண்ணே!

சதிராக இன்னமொரு நாக சுத்தி
தன்மையுடன் சொல்லுகிறேன் மைந்தா கேளு
விதியான காரெள்ளுத் தைலத் தாலே
விபரமுடன் தானுருக்கித் தேங்காய்ப் பாலில்
மதியாம லஞ்சுதரம் சாய்த்தா யானால்
மார்க்கமுள்ள நாகமது சுத்தி யாகும்! *(இ.தே. 850-854)*

பித்தளை

பாரப்பா இன்னமொரு சுத்தி கேளு
பற்றியில்லாப் பித்தளையைத் தகடு தட்டி
நேரப்பா துருசுடனே காரஞ் சாரம்
நிசமான வெடியுப்புப் புளியுங் கூட்டி
சாரப்பா சம்பழத்தா லரைத்துக் கொண்டு
சதிரான ஒட்டிலதை வழித்து வைத்துச்
சேரப்பா தகடுதனில் குழைத்துக் கொண்டு
செம்மையுடன் புடம்போட்டு எடுத்துப் பாரே!

எடுத்துமிகப் பார்க்கயிலே குடவன் தானும்
இன்பமுள்ள செம்பதுபோல் சுத்தியாகும்
அடுத்ததொரு செம்பதனை வைத்துக் கொண்டு
அன்பான வெள்ளியிலே நாலுக் கொன்று
கொடுத்துமிக உருக்கிடவே நாலஞ் சாகும்
குருவான தங்கமதைக் கூட்டிச் சேர்த்து
விடுத்துநன்றா யுருக்கியதை எடுத்துப் பார்த்தால்
மேலான பொன்னதுபோல் விசித மாமே!

விசிதமுள்ள குடவனிலே இன்னங் கேளு
விளம்புறேன் புளியுடனே உப்புங் கூட்டி
கசிதமுள்ள கல்வமதி லாட்டி மைந்தா
களிம்பான குடவனிலே பூசிக் கொண்டு
உசிதமுடன் புடம்போட்டால் செம்பாய்ப் போகும்
உத்தசெம்பை வெள்ளியிலே நாலுக் கொன்று
நசிதமுடன் கொடுத்துருக்க நாலு மாத்திரம்
நாட்டமுட னித்தொழில்தான் நன்மை யாமே!

(இ.தே. 848-850)

பொன்

தங்கத் தகட்டிற் புற்று மண்ணை
தடவிக் காய்ச்சி மூன்று தரம்
எங்கு முள்ள காடியிலும்
இயல்பாய் மாதுளம் பழச்சாறு மருன்

பொங்கும் நிம்பப் பழச்சாறும்
பொத்த தோய்த்துங் காவிக்கல்
இங்கு சொன்ன படிதடவி
இயல்பாய் மூன்று தரம்தோயே! *(உ.ம. வாகடம், 94)*

மண்டூரம்

மண்டு ரத்தைக் கொண்டு வந்து
மருக இடித்துப் பொடியாக்கி
கொண்ட நொச்சி வெற்றிலையும்
கூடுஞ் சாற்றில் மும்மூன்று
விண்ட காய்ச்சி ஆறவிட்டு
மிகுந்த ஆட்டின் கோமியத்தில்
ரண்டு மூன்று னாளுற
நற்கற் றாழஞ் சாறாமே! *(அ.செ.சி. 485)*

வங்கம்

வங்கநா கஞ்சுத்தி வன்காடி கோசலமும்
மங்காமோர் கொள்ளுச்சார் அருகம்பால் - இங்கெண்ணை
தாண குறிப்பால் தனித்தனியே தானுருக்க
வேண்டும் படிசாய்க்க மேல்! *(அ.வை. 40)*

வெண்கலம்

வெங்கலம் பொடியாய்ப் பண்ணி
வெச்செனக் காய்ச்சிப் பொங்க
மாங்காணச் சாறு புளியிலைச்
சாறுந் தோய்க்கச் சுத்தியாம்! *(உ.ம. வாகடம், 105)*

வெள்ளி

ஆத்திட வெள்ளை சுத்தி
அப்பனே அறையக் கேளே
அறையிறே னமுரிக் குள்ளே
மிளகது அரைத்துப் போட்டு

முறையது படிதா னொன்று
வற்றவே மூடிக் காய்ச்சி
உறையது கிழியை வாங்கிக்
கழுவிடு உலர்த்தி வைப்பாய்!

வெள்ளியைத் தகடு தட்டி
வெட்கக் காய்ச்சி நல்லெண்ணெய்
வள்ள மான மோர்காடி
வகுத்த கோசலங் கொட்சாறு
உள்ள தொன்றில் நாலுதரம்
உகந்தே தோய்க்கச் சுத்தியாம்! *(உ.ம. வாகடம், 98,99)*

வெள்ளியைத் தகடு தட்டி
வெச்செனக் காய்ச்சிக் கொண்டு
கொள்ளுடன் காடி யெண்ணெய்
கோசலம் தேய்க்கச் சுத்தி! *(உ.ம.வாகடம், 102)*

தானென்ற பொடியதனைக் கிழிபோல் கட்டித்
தனிச்சுண்ண நீர்க்குள்ளே தோலேந்திர மாட்டுத்
தேனென்ற ஆவின்பால் சாணிப் பாலார்
திறவாமல் மூடியதை யெரித்து வாங்கு
வானென்ற பாசாணம் நல்ல சுத்தி
மாட்டுவாய் துறைக்கெல்லாம் சுத்தி யாகும்!

(அகத்.வா. 105)

4. பஞ்ச சூதம்

இரசம், இரச செந்தூரம், இலிங்கம் (ஜாதிலிங்கம்), பூரம். வீரம் (சவ்வீரம்) இவ்வைந்தும் பஞ்ச சூதம் என அழைக்கப் படுகின்றன. இவ்வைந்தின் சுத்தி முறைகள் இத்தலைப்பின் கீழ் கூறப்பட்டுள்ளன. அவை படிப்போர் எளிமைக்காக அகரமுறையில் அமைக்கப்பட்டுள்ளன.

ஒரு சூதத்திற்கு ஒன்றுக்கும் மேற்பட்ட சுத்திமுறைகள் அமையும் பொழுது, எளிமையாக உள்ள சுத்தி முறை முதலிலும், சற்றுக்கடினமான முறைகள் அடுத்தும், இன்னும் கடினமான முறைகள் இறுதியிலும் அமைக்கப்பட்டுள்ளன.

ஆய்வு வல்லோர், மருத்துவர்கள் பயன்பாடு கருதி தேவையான பாடல்கள் இறுதியில் அமைக்கப்பட்டுள்ளன.

1. இரசம்

இரசத்தை நல்லோரையில் *100, 50, 25, 12, 5, 1,* என்னும் கணக்காய் எடுத்துச் சுத்தி செய்ய வேண்டும். *35* கிராமிற்குக் குறைவாகச் சுத்தி செய்யக்கூடாது.

1. செங்கழுநீர்ச் சாற்றில் அரைத்து எடுக்க இரசம் சுத்தி யாகும்.

2. *35* கி., இரசத்திற்குத் தும்பைச் சமூலச் சாறு விட்டு சூரியபுடம் வைக்கவும். இவ்வாறே *10* நாட்களுக்கு நாள்தோறும் புதிய சாறு விட்டு வெயிலில் வைக்கவும். பிறகு சாறுவிடாமல் முற்றிலும் சுவறும்படி வெயிலில் வைத்தெடுக்கவும்.

3. *105* கி. சூதத்தைக் கல்வத்திலிட்டு மஞ்சள் தூள் சேர்த்து (ஒன்றே கால் மணி நேரம்) அரைக்க வேண்டும். பின்னர் ஒட்டடைத் தூள் சேர்த்து (ஒன்றே கால் மணி நேரம்) அரைக்க வேண்டும். அடுத்து வெற்றிலையின் சாற்றால் (ஒன்றே கால் மணி நேரம்) அரைக்க வேண்டும்.

பின்னர் தாழைநீர், வாய்க்கால் நீர், செம்பருத்திப் பூவின் சாறு, பழுபாகல் சாறு, அங்கோலச் சாறு, சித்திலைப்பால், கரிப்பான் சாறு, சாரணைச் சாறு, கொன்றைப்பட்டைச் சாறு இவற்றிலும் முறையே ஒன்றே கால் மணி நேரம் அரைக்க வேண்டும். இப்போது இரசம் சுத்தியாகும்.

4. 35 கி. இரசத்தைக் குழிக்கல்லில் விட்டு மஞ்சள் பொடி போட்டு முக்கால் மணி நேரம் அரைக்கவும். ஒட்டடை போட்டு அரைத்து சீலையிலிட்டுப் பிழிந்து கொண்டு, பின் மீண்டும் குழிக்கல்லில் இட்டு நல்ல சந்தனத் தண்ணீர்விட்டு தேவதாரம், வாகைப்பட்டைரசம், கோவை இலை, உத்தாமணி இலை, புரசம்பட்டை, இலந்தை வேர்ப்பட்டை, செஞ்சந்தனம், முருக்கம்பட்டைச் சாறு, வெற்றிலைச் சாறு, பாகலிலைச்சாறு, நிலப்பனைக் கிழங்குச் சாறு, வேலிப்பருத்தி இலைச்சாறு, கொடிவேலிச்சாறு, அழிஞ்சில் வேர்ச்சாறு, ஊமத்தை இலைச்சாறு, கையாந்தகரைச் சாறு, சாரணைச்சாறு இந்தச் சாறுகளில் எல்லாம் முக்கால் மணி நேரம் அரைக்க இரசம் சுத்தியாகும்.

5. இரசத்தைக் கல்வத்தில் வார்த்து முக்கால் மணி நேரம் அரைக்கவும். 4கி. இரசத்திற்கு 488 மி.கி. ஒட்டடை கலந்து வெய்யிலில் வைக்கவும். முக்கால் மணி நேரம் உலர்ந்த பின் மெல்லிய சீலையில் சலித்துக்கொண்டு கல்குழியில் வார்த்து நல்ல சந்தனச்சாறு, வெற்றிலைச்சாறு, பாகலிலைச் சாறு, நிலப்பனைச்சாறு, கோவையிலைச் சாறு, நுணாப் பட்டைச் சாறு, கொடிவேலிப் பட்டைச்சாறு, பொன்னாவரை வேர்ப்பட்டைச் சாறு, பொன்னூமத்தை பட்டைச்சாறு, கையாந்தகரைச் சாறு, வேளைச்சாறு இவற்றை விட்டு அரைத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இம்முறையை மேலும் ஒருமுறை செய்யவும். இவ் விரசத்தையும், இரசத்துடன் உள்ள தூளையும் ஒரு மட் பாண்டத்திலிட்டு 2.6 லி. தும்பைச்சாறு விட்டு கவசம் செய்து, பூமியில் 20 நாள் புதைத்தெடுக்கவும். பிறகு நீர் விட்டு கழுவி எடுக்கவும்.

6. வேண்டிய அளவு இரசத்தைத் தூய கெட்டித் துணியிலிட்டு ஆயிரம் முறை பிழிந்தெடுக்கவும்.

இதை ஒரு மண்சட்டியிலிட்டு அதன் மீது ஓர் அங்குலம் இருக்கும்படி சுத்தநீர் விட்டுச் சிறு தீயில் எரிக்கவும். நீர் குறையாமல் அந்த அளவைக் காத்துக் கொள்ளவும். நீர் கருநிறமடைந்தவுடன் எடுத்து நீரை நீக்கிக் காடிநீரில் நான்கு அல்லது ஐந்து முறை கழுவி எடுக்கப் பூரண சுத்தியாகும்.

7. 175 கி. இரசத்திற்கு, சித்திரமூலப்பட்டைத் தூள் 35 கி., திரிகடுகுப் பொடி 35 கி., காயம் 35 கி., இந்துப்புத்தூள் 35 கி. எடுத்து இத்துகள்களைச் சிறிது சிறிதாய்ச் சேர்த்துக் கல்வத்திலிட்டு முப்பத்தாறு மணி நேரம் அரைத்திடுக. பின்பு ஒரு குழல் கொண்டு தூள்களை ஊதி நீக்குக. இவ்விதம் ஏழு முறை செய்ய இரசம் உயர்தர சுத்தியை அடையும்.

8. அழிஞ்சில்பட்டைச்சாறு, மாதுளையின் சாறு இவற்றால் இரசத்திலுள்ள விடம் போகும். கொடிவேலிப்பட்டைச் சூரணத்தில் மசிக்க இரசத்திலுள்ள கோஷ்டம் போகும். கொன்றைவேர்ப் பட்டைச் சூரணத்தில் மசிக்க இரசத்திலுள்ள வேகம் தீரும். கற்றாழை வேர் சூரணத்தில் மசிக்க இரசத்திலுள்ள ஏழு குறைகளும் தீரும். இவற்றில் சுத்தி செய்த பின்பு செங்கழுநீர்ச் சாற்றில், செங்கல் பொடியிலும் கொன்றைப் பட்டையிலும், கற்றாழைச் சாற்றிலும் மசிக்கவும். அதன்பின் வெள்ளைச் சீலையில் கொட்டிப் பிழிய இரசம் சுத்தியாகும்.

9. இரசத்தைக் குழிக்கல்லில் இட்டு அழிஞ்சில் வேர்ப் பட்டைச் சாறு விட்டு ஒன்றரை மணி நேரம் மத்திக்கவும். திரிபலையிலுள்ள மூன்றையும் வெவ்வேறாய்ப் பொடி செய்து ஒவ்வொன்றில் 12 மணி நேரம் மத்திக்கவும். கொன்றை வேர்ப்பட்டைச் சாற்றில் சித்திரமூல வேர்ப் பொடியில், செங்கல் பொடி ஒரு பிடியில், சிறுகீரைச் சாற்றில், கற்றாழைச் சாற்றில், மஞ்சள் பொடியில், ஒட்டடையில், தேவதாரம் பூவில், சந்தனம், கையாந்தகரை,

கோவை இலை, வெற்றிலை, நிலப்பனை, சாறுவேளை, பூவரசம்பட்டை, முருங்கைவேர், பாகலிலை, மஞ்சணாத்தி, பூங்கொன்றை வேர்ப்பட்டை இவற்றில் ஒவ்வொன்றில் பன்னிரெண்டு மணி நேரம் மத்திக்கவும். இரசம் சுத்தி யாகும்.

10. 35 கி. இரசத்தை, செங்கல், மரத்தூளிலும், மஞ்சள் பொடியிலும் ஒவ்வொரு மணி நேரம் ஆட்டி, சுத்த நீரில் அலம்பி 1.3 லி. குப்பைமேனிச் சாற்றிலிட்டு அடுப்பேற்றி, சாறு சுண்டும்படி எரித்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

11. விதை நீக்கின மிளகாயில் இரசத்தை விட்டு, கோவை இலையை அரைத்து நான்கு விரற்கடை கனம் கவசித்து சீலை மண் ஏழு செய்து பத்து வறட்டியில் புடம் போட சுத்தியாகும்.

2. இரச செந்தூரம்

1. இரச செந்தூரத்தைத் தாய்ப்பாலில் இருபத்து நான்கு மணி நேரம் கழுவி, உலர்த்தி எடுத்தால் சுத்தியாகும்.

2. எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் இருபத்து நான்கு மணி நேரம் ஊற வைத்துக் கழுவி உலர்த்தி எடுக்க சுத்தியாகும்.

3. வேப்பம்பட்டைக் குடிநீரில் பன்னிரெண்டு மணி நேரம் அரைத்து உலர்த்தி பொடியாக்க சுத்தியாகும்.

3. இலிங்கம்

1. தாய்ப்பாலில் பன்னிரெண்டு மணி நேரம் ஊறவைக்க இலிங்கம் சுத்தியாகும்.

2. சாதிலிங்கம் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் இரண்டு மணி நேரம் ஊற சுத்தியாகும். எருமைப்பாலில் கழுவி உலர்த்தி எடுக்க சுத்தியாகும்.

3. தாய்ப்பாலில் ஒரு நாளும், எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஒரு நாளும் ஊறவைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

4. சாதிலிங்கம், கொம்மட்டிக்காய், மாதளங்காய் சாற்றில் உலர்த்தினால் சுத்தியாகும்.

5. சாதிலிங்கத்தைத் தாய்ப்பால் அல்லது எலுமிச்சம் பழச் சாற்றில் அரைக்க சுத்தியாகும்.

6. சாதிலிங்கத்தைத் தாய்ப்பாலிலாவது எலுமிச்சம் பழச் சாற்றிலாவது மத்திக்கச் சுத்தியாகும்.

7. தாய்ப்பால், எலுமிச்சம் பழச்சாறு, குப்பைமேனிச்சாறு இவைகளைச் சமனாய்க் கூட்டி இலிங்கத்தை அகலில் வைத்து சுருக்கிட்டு எடுக்கலாம்.

8. நெருப்பிற் போட்டுப் பொரித்த பிறகு எடுக்க சுத்தி யாகும். காடி, எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலரைக்கச் சுத்தியாகும்.

9. சாதிலிங்கத்துக்குப் பழச்சாறு, பருத்திப் பாலும் கூட்டி மேனியுங் கூடச் சேர்த்துச் சுருக்கிடச் சுத்தியாகும்.

10. சாதிலிங்கம், எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் சூரியபுடம் வைக்கச் சுத்தியாகும். தாய்ப்பாலில் போட்டு ஐந்து புடம் வைக்கச் சுத்தியாகும்.

11. சாதிலிங்கம் தாய்ப்பாலில் ஒரு நாள், எலுமிச்சம் பழச் சாற்றில் ஒரு நாள் ஊற வைத்திட சுத்தியாகும்.

12. சாதிலிங்கத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் போட்டு ஒன்பது மணி நேரம் எரியிடவும், வெள்ளாட்டுக் கோமியத்தில் போட்டு ஊற வைக்கவும். சுத்தியாகும்.

13. சுண்ணநீர், பூசணிக்காய்நீர், ஆவின்பால், எலுமிச்சம் பழக் குடிநீரிலும் அவிக்க சாதிலிங்கம் சுத்தியாகும். இதனை நொறுக்கி எலுமிச்சம் பழச்சாறு அல்லது தாய்ப்பாலில் மூன்று நாள் ஊற வைக்க சுத்தியாகும்.

14. ஒரே கட்டியாய் இருக்கிற 35 கி. லிங்கத்தை எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். முசுமுசுக்கை சமூலத்தை இடித்துப் பிழிந்து வடிகட்டின சாறு 650 மி.லி., உத்தாமணிச் சமூலத்தை இடித்துப் பிழிந்து வடிகட்டின சாறு 650 மி.லி.

இரண்டையும் எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். இலிங்கத்தை அப்பிரகத் தகட்டின் மீது வைத்து தனித்தனியே மேற் கூறப்பட்ட சாற்றால் சுருக்கிட்டுக் கொள்ள இலிங்கம் சுத்தியாகும்.

15. இலிங்கத்தை ஒரு கட்டியாக வாங்கி தேனில் ஒரு நாள் ஊறவிட வேண்டும். தாய்ப்பாலில் ஒருநாள் ஊறவிட வேண்டும். பின்னர் எலுமிச்சம் பழரசம், குப்பைமேனி ரசம், தாய்ப்பால் இவற்றைச் சமமாகக் கலந்து கொண்டு, அடுப்பில் சட்டி வைத்து அதில் அந்த இலிங்கத்தை வைத்துப் புகையாமல் சுருக்குக் கொடுக்க வேண்டும். சுத்தியாகும். இதற்கு இலிங்கக் கட்டு என்றும் பெயர்.

16. *1400*கி அழிஞ்சிற் பட்டையை *5.2* லி. புளித்த காடியில் போட்டு இரவு பனியில் வைத்து, மறுநாள் காலை நன்றாய்ப் பிசைந்து கலக்கி, அதில் *35* கி. இலிங்கத்தைச் சீலையில் கட்டி, மேல் சட்டி மூடி சீலைமண் செய்து உலர்த்திக் கொள்ளவும். பிறகு பனியில் வைத்தெடுத்து அடுப்பேற்றி, விளக்கு போல நீர் வற்றும்படி *24* மணி நேரம் எரித்து எடுக்கவும். துடைத்து, முன்போலவே புளிங்கருணைச் (புளி நரளை) சமூலம் கலந்த காடிநீர், நன்னாரிவேர் கலந்த காடிநீர் இவ்விரண்டிலும் தனித் தனியாய் எரித்தெடுக்க இது சுத்தியாகும். இதனைப் பின்வரும் பாடலாலறியலாம்.

4. பூரம்

1. பூரத்துக்கு வெற்றிலை, மிளகு இவற்றைக் குடிநீராக்கி மூன்று நாட்கள் கிழியாய்க் கட்டி வைத்திட சுத்தியாகும்.

2. *35* கி. பூரத்திற்குத் தாய்ப்பாலினால் மூன்று மணி நேரம் சுருக்குக் கொடுத்துப் பிறகு வெள்ளைப் பூண்டுத் தைலத்தினால் ஒன்பது மணி நேரம் சுருக்கிட்டு எடுத்துக் கொள்ளவும்.

இலேகியங்களில் சேர்க்கவேண்டிய பூரத்தை முசுமுசுக்கைச் சாற்றினால் சுருக்குக் கொடுக்கவும்.

3. கம்மாறு வெற்றிலை, மிளகு ஆகிய இரண்டையும் 875 கி. வீதம் நிறுத்தெடுத்துச் சிறிது நீர்விட்டு அரைத்து, கற்கத்தை 1.3 லி. நீரில் கலந்து 35 கி. பூரத்தைச் சீலையில் முடிந்து தோலாந்திரமாய் நீரில் அமிழும்படி செய்து, சிறுதீயில் எரிக்க வேண்டும். நீர் முக்காற் பங்கு சுண்டியபிறகு பூரத்தை எடுத்து நீர்விட்டுக் கழுவி வெயிலில் உலர்த்தி எடுக்க சுத்தியாகும்.

5. சவ்வீரம்

1. இதை எருக்கம் பாலில் மூன்று நாட்கள் ஊற வைக்க சுத்தியாகும்.

2. வீரக்கட்டியைத் தாய்ப்பால் அல்லது பசும்பால் விட்டு வெயிலில் காயவைத்து எடுக்கலாம்.

3. சவ்வீரத்தை ஒரு பீங்கானில்விட்டு அது முழுகும்படி தாய்ப்பாலிலிட்டு, பால் முழுதும் சுண்டும்வரை வெயிலில் உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். தாய்ப்பாலுக்குப் பதிலாய் பசும்பாலை உபயோகிப்பதும் உண்டு.

4. சவ்வீரம், தோலயந்திரமாகக் கட்டி இளநீரில் அவித்துப் போடச் சுத்தியாகும்.

5. இளநீரில் சிறிது சூடனைக் கலந்து ஒரு பானையிலிட்டு வீரத்தைத் தோலாயந்திரமாக நீரில் படாமல் அரை மணி நேரம் எரித்து எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

6. பாகற்காயைப் பிளந்து நடுவில் சவ்வீரக் கட்டியை வைத்துக் கயிற்றால் கட்டி, தோலாயந்திரமாய் நீரில் முழுகாமல் இளநீர் அல்லது பழச்சாற்றில் ஒரு மணி நேரம் எரித்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

7. 35 கி. வீரக்கட்டிக்கு மிளகுக் குடிநீர் விட்டு ஆறு மணி நேரம் சுருக்குக் கொடுத்துப் பிறகு மிளகு கற்கத்திற்குள் வைத்து, ஒரு பாண்டத்தில் 675 கி. கறியுப்புடன் 35 கி. சூடனைக் கலந்து அதற்குள் மேற்படி வீரத்தைப் புதைத்துச் சில மணி நேரம் சிறு தீயால் எரித்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

8. படிகாரம் 35 கி. சூடன் 35 கி. இரண்டையும் பொடித்து வைத்துக் கொண்டு வீரக்கட்டிக்குச் சிறிது சிறிதாய் கிராசம் கொடுக்க வேண்டும். கிராசம் கொடுக்கும் போது வீரம் புகையா வண்ணம் பார்த்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பஞ்ச சூதம் - பாடல்கள்

சூதம் (இரசம்)

காணப்பா சூதசுத்தி தன்னைச் சொல்வோம்
கல்வத்தில் பலமொன்று சூதம் வாரு
தோணப்பா மஞ்சள்தூ ளோட்டின் தூறாஞ்
சொற்பெரிய வெற்றிலையின் சாறு விட்டு
ஊணப்பா வெவ்வேறே மத்திச் சாக்கா
லுத்தமனே கடிகை மூன்றா லூதி
பூணப்பா தாழைநீர் மலர்க்காய் நீரும்
புகழுரிய செம்பருத்தம் பூவின் சாறே.

சாறாகும் வெற்றிலையும் பழுபாகல் கிழங்குந்
தனிச்சாறு ஐங்கோலச் சாறுங் கூட்டி
வாரான அம்மான்பச் சரிசிச் சாறும்
வாயுவறும் சாரணைச்சா றரசம்பட்டைச் சாறு
கூறாகும் கொன்றையுட பட்டைச் சாறு
கொத்தோடே மும்மூன்று கடிகை மத்தி
வாறாக இப்படியே மத்திச் சாக்கால்
வாலைப்போல் பிரகாசம் வருகும் பாரே. (சி.ம.தொ. 40, 41)

நாமினி முருகா ரத்தின்
சுத்தியை நவிலக் கேளே.
கேளுநீ பனையின் கள்ளு
கெடியகற்பப் படிநா லுக்குள்
வாளினி கிழியாக் கட்டி
வைத்தெரி வளமை யாகும்
மாளிது கழுவி வைக்க
வளமையாம் நலமும் சுத்தி.

ஆச்சிலு ரசத்தின் சுத்தி
அறையிரெண் டாவாய் தானே
மாச்சியாம் புகையி னூறல்
மஞ்சளின் பொடியும் செங்கல்
ஆச்சியப் பொடியு முப்பும்
போட்டரைத் தலசிப் போடு
வாச்சிது மேனிச் சாறு
பிரண்டையும் வளமாய் மத்தி.

மத்தினில் சாறு தேனில்
மருவிய இஞ்சிச் சாறு
கொத்ினா வாரையின் பட்டை
குறுகிய கீழா மத்திச்
சித்திர மூலிச் சரகு
சேற்றை திரிப லாதி
வற்றிய கியாழம் தன்னை
மத்திக்க வளமை கேளே.

கேளினி யமுரி சுத்தி
குளிர்ந்திடும் அத்தி இத்தி
நாளினி நாகல் பட்டை
நன்றதாய்க் கியாழஞ் செய்து
வாளினி வெவ்வே றாக
வத்திக்க வனித மாகும்
ஆளினி பலமே சூதம்
அதுவது வெவ்வே றாகும்.

ஆமினி வகைவ கைக்கு
நாழிகை அளவ தாக
தாமினி ஒவ்வொன் றாக
சலத்தினில் கழுவிப் போடு
ஓமென வாலை சுத்தம்
உறுதிகா ணிந்த சுத்தி. *(சி.ம. தொ, 43-47)*

ஆச்சிது ரசத்தின்சுத்தி யறைகிறே னடைவாய்க் கேளாய்
போய்ச்சுற்று புகையூறற்றான் மஞ்சளுந் செங்கற் றூளும்

பாய்ச்சுவாய் பொடியிருப்பு பண்ணிடு வரைசெய் பின்னர்த்
தேய்ச்சிடு மேனிச்சாறும் தேன்பிரண் டையுமா மத்தி

மத்தித்துப் பின்புகேளாய் மருவிய விஞ்சிச் சாறு
கொத்தின வாரைப்பட்டை குறுகிய குடிநீர் தன்னில்
சித்திர மூலச்சாற்றைச் சேர்த்தரை திரிப லாதி
வற்றிய குடிநீர்தன்னில் மத்தித்தல் வளமை கேளே.

கேளினி யமுரியோடு கிளர்ந்திடு மத்திஇத்தி
நாளினில் நாவற்பட்டை நன்றாகக் குடிநீர்செய்து
வாளினில் வெவ்வேறாக மத்திக்க புனித மாகும்
ஆளினி இரதசூது மற்றுவெவ் வேற தாமே.

ஆமினி வகைவகைக்கோ ரளவதாய்க் கொண்ட ரைத்துத்
தாமினி ஒவ்வொன்றாகச் சலத்தினிற் கழுவிப் போடின்
ஓமினி வாலைசூத வசலுநீங் கிந்த சுத்தி.

(அகத்.க. சூத்திரம், 147-150)

செங்க லுப்பொடு சாரி பண்ணைநீர் சீன மாவடி காரந்
செறியு மாவரி குமரிநீரது செலுத்தி யோர்சேர் சாற்றினில்
அங்கரைப்பது மேழுநாளதில் சட்டை யேழறும் சுத்தியாம்.

(தே.ம. கரிசல் - 300)

ஏழு சுத்தி

கொன்றை அழிஞ்சில் கொடிவேலி கோலப்பட்டையில் மத்திக்க
இன்றே ஒட்டடை அதனோடே இட்டே நாழிகை மத்திக்கத்
தென்றற் சந்தம் பழுபாகல் தண்ணீரிட்டே மத்திக்க
நன்றே கற்றா ழஞ்சாற்றில் நான்மத் திக்க நலமாமே.

(ம. வாகடம், 90)

ஒன்பது சுத்தி

முருங்கை யிலைச்சா றதுவாகும் முதிர்ந்த அழிஞ்சிற் பட்டையுமாம்
முருக்கு மத்தை யிலைச்சாறு முதிர்கொடி வேலிச் சாற்றிலுமாம்
அருங்காச் சாரணை இஞ்சியுடன் ஆன கையான் சாற்றிலுமாம்
இருங்கா வெற்றிலைச் சாற்றிலுமா மென்றா ரகத்திய மாமுனியே.

(ம. வாகடம், 91)

பதினான்கு சுத்தி

இரதந் தனக்குச் சட்டை யேழெட்
டறைந்தார் முன்னோர் அவற்றின் தனித்தனி
தூய்மைசொல்லி கதித்தனர் நிற்க
வாய்மை விதிசில தொகுத்துச் சொல்வன்
ஆய்வுற் றவற்றை அறிந்து செய்யின்
நோய்பல பிளந்தெறி நுண்கோ டரியாம்
ஆகச் சூதம் அதுகுழிக் கல்லில்
பாகம் வேண்டும் பரிவள விட்டம்
கவ்வள வேயெடை யரித்துகள் புகைய
வவ்வள வேவெற் றிலைச்சா றாக்கி
அப்பாற் றாழை நீர்க்கருத் தருநீர்
செப்பரத் தம்பூ சிதைசா றோடல்
வெற்றிலைச் சாறுமிளிர் பாகற் கீழாய்
கத்தரிச் சாறு மைங்கோ லத்தாம்
சத்தம் மான்பச் சரிசிச் சாறும்
சத்துசா ரணைய ரசம்பட் டைச்சா
றுற்ற கொன்றை யுடற்றோற் சாறும்
கொத்தான சாறுங் கூட்டித் தனித்தனி
மூன்றுகடிகை முறையா யரைத்திட்
டப்போ தப்போ ததனைக் கழுவி
னிப்பாற் சூத மிரவி புரையும்
பன்னான் கென்னும் பகர்பொருட் டுய்மை
நன்றா யுரைத்து நாட்டி னோமே
குன்றா மருத்துவர் குறியறிந் திடவே. *(ம. வாகடம், 92)*

அல் வெற்றிலை கம்மாறு வெற்றிலை
ஐங்கோலத்து ஆம் அழிஞ்சில் சாறு.

பாரசத்தை சுத்திதனைப் பண்ணத்தா னூறுபலம்
நேரதற் பாதிய நிடைகந்தா - னோர்பத்து
வைத்தே அகோரத்தை மந்திரிச்சுப் பூசை பண்ணி
சுத்திதனைச் செய்யத் தொடங்கு.

துடங்கிக் குழிக்கல்லில் சூதத்தை விட்டே
இடங்குமஞ்சத் தூளிட் டிருக்ககன்னல் அடங்கரைத்து
மேலொட்டரை கலந்து வெய்யிலிலே வைத்த பின்பு
சீலைவடி செய்யத் தெரிந்து.

தெரிந்தாரஞ் செம்பிளிச்சை செம்முருக்கம் பட்டை
பரிந்தபலா சம்பட்டை பாகல் - விரிந்தயிலை
நாகவல்லி துத்தாரம் தன்னிலத்தின் மேற்பனையும்
வேகக் கொடிவேலி வேர்.

வேராங்கை யாந்தகரை வேலிப் பருத்தியிலை
சாரணையின் மேலிலையின் றன்சாறு - ஒரொன்று
ஆதரவாய்ச் சாத்தா லரைத்தா லிருகடிகை
பாதரசம் சுத்தியாம் பார். *(சி.ம. தொ. 1-4)*

செங்க பாலோடை சித்திர மூலஞ்
சியமஞ்சஞ் திரிபலை தேவ தாரம்
அங்கத்தில் பத்த சந்தனம் கரிச்சா
அருங்கோவை ...னிலைப் பனையூமத்து
முங்கத்துச் சாரணை புரோசம் பட்டை
முருங்கைவேர் பாகலிலை மஞ்ச ணாத்தி
தங்கப்பூங் கொன்றைவேர் ...சாறுத்
தனித்தனியே கொடியைரண்டு மத்திச்சாச் சுத்தி.

(சட்.சூத். 137)

சாதிலிங்கம்

முன்னுசாதி லிங்கந் தன்னை
முலைப்பாலி லூற வைத்தே
பின்னருநற் சம்பீ ரத்தின்
பெருங்கனிச் சாற்றிற் சுத்தி. *(சட்.சூத். 18)*

சொல்லக்கேள் புலத்தியனே மகனே இந்தத்
துறையான சாதிலிங்க சுத்தி தானே
வெல்லக்கே ளழிஞ்சில்புளிங் கருணை யோடு
மேலான நன்னாரிக் காடித் தண்ணீர்

புல்லக்கே ளதிலதிலோர் மூன்று வைகல்
புகையாமல் விளக்கிலெரி அழுக்கு நீங்கும்
வெல்லக்கே லளவுதொடிக் கொன்றே வீசை
வெறுந் தண்ணீர் நாலுபடி வீத மாமே.

(அகத்.வாகடம், 102)

ஊறவே லிங்கமது சுத்தியாகும்
ஊட்டுவாய் துரைக்கெல்லாம் உரைத்துப் போகும்.

(அகத்.வாகடம் 136)

விழிரோம லிங்கத் துக்கு
பன்றாக பழச்சாற் றோடு
பருகிய பாலுங் கூட்டி
தன்றாக மேனிச் சாறு
மூன்றையும் சமனாச் சேர்த்து
துண்டாக லிங்கத் துக்கு
சுருக்கிடச் சுத்தி யாச்சே.

முலைப்பாலிற் சாதிலிங்க மொருநா ளூற
உகந்த எலுமிச்சம் பழச்சாற்றி லூற
நிலைப்பான சுத்தியா மடங்க ணந்தான்
நெருப்பிலே பொரிக்கவே சுத்தி யாகும். (உ.ம.வாகடம் 80)

அவித்திடுவாய் சுண்ணநீர் பூசணிக்காய் நீரில்
ஆவின்பால் அரசம்பட்டை கசாயத்தாலும்
அவித்திடுவாய் மூன்றுதின மூறப் போட்டு
அடவாக எடுத்திடவே சுத்தியாகும்
அவித்திடுவாய் சாதிலிங்கச் சுத்தி கேளு
அப்பனே குப்பி வைப்பை நொறுக்குத் தட்டி
அவித்திடுவாய் பழச்சாற்றில் முலைப்பால் தன்னில்
அடவாக இருசாமம் ஊறப் போடே (அகத்.வாகடம், 103)

பூரம்

சேர்த்திடு பூரத் துக்கு
வெற்றிலை மிளகுங் கூட்டி

சாற்றிடக் கியாழஞ் செய்து
கியாழத்தில் மூன்று நாள்வை
வார்த்திடக் கிழியாய்க் கட்டி
வைத்திடச் சுத்தி யாச்சு.

வீரம்

ஆச்சிது வீரத் துக்கு
அடவது சொல்லக் கேளு
பாச்சிது இந்நீர் விட்டுப்
பண்பாக அவித்துப் போடு
ஒச்சிது கடிகை மூன்று
உற்பனங் கண்டு கொள்ளு
காச்சிது இந்நீ ருள்ளே
கழஞ்சிகற் பூரஞ் சேரே. *(சட்.சூத். 85,86)*

இந்நீர் - இளநீர்

5. பாடாணங்கள்

பாடாணங்களை மருத்துவத்திற்குப் பயன்படுத்துவதால் அவற்றை முறைப்படி தூய்மை செய்து பயன்படுத்த வேண்டும்.

பொதுவான பாடாணங்களுக்கான சுத்திமுறைகள், நவ பாடாணம், பஞ்சபாடாணம் இவற்றின் சுத்தி முறைகள் முதலில் தரப்பட்டுள்ளன.

அடுத்து பத்துப் பாடாணங்களின் தூய்மை செய்யும் முறைகள் பற்றி விளக்கப்படுகின்றன. அஞ்சனக்கல், எலி பாடாணம், கெந்தகம், கெவுரி பாடாணம், சங்க பாடாணம், தாளகம் (அரிதாரம்), தொட்டிப்பாட்டாணம், மனோசிலை, மிருதார்சிங்கி, முடிதாரம், வெள்ளைப் பாடாணம் ஆகிய பத்துப் பாடாணங்களின் சுத்தி முறைகள் அகர முறைப்படி அமைத்து விளக்கம் தரப்பட்டுள்ளன.

ஒரு பாடாணத்திற்கு ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட சுத்திமுறைகள் அமையும் போது எளிமையாக உள்ள சுத்திமுறை முதலிலும் சற்றுக் கடுமையானவை அடுத்தும் மிகவும் கடுமையான முறைகள் இறுதியிலும் வைக்கப்பட்டுள்ளன.

1. பாடாணத்தை எருமைச் சாணத்தில் வேக வைக்க சுத்தியாகும்.
2. பாடாணத்தைப் பசுவின் பாலில் முக்கால் மணி நேரம் வேக வைக்க சுத்தியாகும்.
3. பாடாணத்தைச் சிறுகீரையில் வேக வைக்க சுத்தியாகும்.
4. பாடாணத்தை எலுமிச்சம் பழத்தின் உள்ளே அடைத்து ஒரு புடம் போட சுத்தியாகும்.

1. 64 பாடாணங்கள்

குப்பைமேனிச்சாறு, கற்றாழஞ்சாறு, சிறுநீர், எலுமிச்சம் பழச்சாறு, செம்பருத்திச்சாறு, வெற்றிலைச்சாறு

இவை முறையே *1.3* லி. தாய்ப்பால் *300* மி.லி. இவற்றை ஒரு மண்பாத்திரத்தில் ஊற்றவும். பாறையுப்பு, வெங்காரம், படிகாரம், நவாச்சாரம் இவை முறையே *10*கி. எடுத்துப் பொடித்து அப்பாத்திரத்தில் போட்டுக் கலந்து கொள்ளவும். அதில் பாடாணத்தைக் கிழிகட்டி காற்றில்லாத இடத்தில் பதினைந்து நாட்கள் வைக்கவும். பின்பு அதை எடுத்து காடியில் ஊறவைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

2. நவபாடாணம்

நவபாஷாணம் சுண்ணாம்பில் சுத்தியாம்.

3. பஞ்ச பாடாணம்

எலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டு அரைத்து உருட்டிக் கொள்ளவும். அதை இரட்டை மடிப்புச் சீலையில் முடிந்து சுண்ணாம்புத் தண்ணீரில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டவும். பின்பு ஆறு மணி நேரம் அரைத்து எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

4. அஞ்சனக்கல்

1. மாதுளம் பழச்சாற்றில் ஊறவைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.
2. எலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டரைத்து வெயிலில் காய வைத்தெடுக்க சுத்தியாகும்.
3. அஞ்சனக் கல்லைப் புளியாரைச் சாற்றில் ஒரு நாள் ஊறவைத்து எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

5. எலிப்பாடாணம்

1. எலிப்பாடாணத்தைப் பொடி செய்து சீலையில் பொட்டணங் கட்டி சுண்ணாம்புத் தண்ணீரில் ஆறு மணி நேரம் தோலாயந்திரமாக எரித்து எடுக்கச் சுத்தியாகும்.
2. சிறுகீரைச்சாறு, ஆவின்பால், கொள்ளுக்குடிநீர் இவற்றை மண்பாத்திரத்தில் ஊற்றி அதில் எலிப்பாடாணத்தைத் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

3. எலிப்பாடாணம் தேனிலே மூன்று மணி நேரம் வேக வைத்து எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

4. கற்றாழைச் சாற்றில் மூன்று மணி நேரம் வேக வைக்க எலிப்பாடாணம் சுத்தியாகும்.

6. கெந்தகம்

1. கெந்தகத்தைப் பொடி செய்து வெயிலில் காய வைத்துப் பாலில் கொட்டச் சுத்தியாகும்.

2. கெந்தகத்தை ஆட்டுப் பாலிலே வேக வைத்துக் கழுவ சுத்தியாகும்.

3. 2.6 லி. காட்டாமணக்குப் பாலில் மூன்று முறை காய்ச்ச சுத்தியாகும்.

4. குழிவெட்டி சட்டி வைத்து ஆட்டுப்பால் விட்டு, மேல் சட்டியில் கெந்தகத்தைப் பரப்பி மூடி எரிக்கச் சுத்தி யாகும்.

5. ஆமணக்கு பால் பிழிந்து இளநீரில் கொதிக்க வைக்க சுத்தியாகும்.

6. விளக்கெண்ணெயில் கந்தகத்தை உருக்கிச் சாய்க்க சுத்தியாகும்.

7. துண்டு துண்டாய் நறுக்கிக் கிழிகட்டி நெல்லில் அவித்து எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

8. கெந்தகத்தைப் பசுவின் நெய்யில் இட்டு உருக்கிப் பாலில் சாய்க்கவும்.

9. பசுவின் மோர், பால், காடி, வெள்ளாட்டு நெய், தேன், பூசணிக்காய், மாதுளை, எலுமிச்சம்பழம், கருப்பஞ்சாறு இவற்றில் கெந்தகத்தைச் சுத்தி செய்யலாம்.

10. கெந்தகத்தைப் பொடியாக்கி ஆமணக்கெண்ணெயில் போட்டு கரைந்தவுடன் பசுவின் பாலில் ஊற்ற சுத்தி யாகும்.

11. சட்டியில் வார்த்து 96, 72, 48, 24 நிமிட நேரம் தண்ணீர் விட்டு எரிக்க வேண்டும். சட்டியின் மேல் துணி கட்டி அதன்மேல் கெந்தகம் வைத்து எரிக்க வேண்டும்.

12. கெந்தகத்தைப் பொடியாக்கி இரும்புச் சட்டியிலிட்டு ஆமணக்கு எண்ணெய் விட்டு முக்கால் மணி நேரம் இரண்டு விறகால் எரித்து பசுவின் பால் காய்ச்சாமல் ஊற்ற சுத்தியாம். அல்லது வெள்ளாட்டுப் பாலில் கெந்தகத்தை வேக வைக்க சுத்தியாகும்.

13. கந்தகத்தை ஒரு இரும்புக் கரண்டியிலிட்டு சிறிது பசு வெண்ணெய் விட்டு உருக்கிப் பசும்பாலில் சாய்க்கவும். இவ்விதம் முப்பது முறை செய்ய கெந்தகம் சுத்தியாம். ஒவ்வொரு முறையும் புதிய பாலையே உபயோகிக்க வேண்டும்.

14. மேற்படி சுத்தி முறையில் பாலுக்குப் பதில் வாழைக் கட்டை நீரில் பத்து முறை உருக்கிச் சாய்த்தெடுக்கச் சுத்தியாகும். இம்முறையினால் கந்தகத்திலுள்ள எண்ணெய் நீங்குமென்றும் கூறுவர்.

15. பசும்பால், புளித்தமோர், கோமியம் இவற்றில் ஏதேனும் ஒன்றை எடுத்துக் கொள்ளவும். வாயகன்ற குடுவையுள் இவற்றுள் ஒன்றை ஊற்றி மேலே சீலை கட்டி தரை மட்டத்திற்குக் குடுவையைப் புதைத்து விடவேண்டும். கெந்தகத்தைத் துணி மேலே வைத்து சட்டி மூடி சீலைமண் செய்து ஓரிரு விரற்கடை அளவு எருவடக்கி புடமிடவும். ஆறின பிறகு எடுத்துக் கொள்க.

7. கெவுரி பாடாணம்

1. கெவுரியைச் சாணத்தில் கழுவி எடுக்க சுத்தியாகும். அல்லது நெருப்பில் பொரிக்க சுத்தியாகும்.

2. கெவுரியைப் பொடியாக்கி கரண்டியிலிட்டு நெய்விட்டு ஏழு கொதிவரும் வரை எரித்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

3. கெவுரியை எலுமிச்சம் பழச்சாறு வார்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும். அதனைத் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி கற் சுண்ணாம்பு கரைத்த நீரில் மூன்று மணி நேரம் எரித்துதெடுக்க சுத்தியாகும்.

4. எருக்கம்பாலை நான்கு நாட்கள் கெவுரியில் விட்டு அரைக்க கெவுரி சுத்தியாகும்.

5. கெவுரியைப் பொடி செய்து கரண்டியில் போட்டு தாய்ப்பால் விட்டு அது சுண்டும்வரை எரிக்க கெவுரி பாடாணம் சுத்தியாகும்.

6. பாடாணத்தை நறுக்கி சீலையில் கட்டி ஐந்து நாட்கள் பசும்பாலில் ஊற வைத்துப் பின்பு அரைக்கீரைச் சாற்றில் ஐந்து நாட்கள் ஊற வைக்கவும். சுத்தியாகும்.

7. கெவுரிப் பாடாணத்தை அவுரி இலைச்சாறு, பாகற்காய்ச் சாறு இவை ஒவ்வொன்றிலும் மும்மூன்று நாள் ஊற வைத்திருக்கச் சுத்தியாகும்.

8. பன்றி நெய்யில் மூன்று மணிநேரம் சுருக்குக் கொடுக்கச் சுத்தியாகும்.

9. கெவுரி பாடாணக் கட்டிக்குப் பிரமதண்டிப் பால்விட்டுச் சுருக்குக் கொடுத்தெடுக்கச் சுத்தியாம்.

10. 35 கி. கெவுரி பாடாணத்தைத் தாய்ப்பாலில் மூன்று நாள் ஊற வைத்தெடுத்து அகலிலிட்டு அடுப்பேற்றி கொட்டைக் கரந்தைச் சாற்றால் ஆறு மணி நேரம் சுருக்குக் கொடுத்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

11. 1.3 லி. அமுரியில் 650 மி.லி. எலுமிச்சம் பழச்சாறு கலந்து கொள்க. அதில் வெடியுப்பு, படிகாரம், சோற்றுப்பு இவற்றை வகைக்கு 35கி. வீதம் கூட்டி 175கி. கெவுரிக்குச் சுருக்குக் கொடுத்து (எடை குறையாமல் பார்த்துக் கொள்ளவும்) பிறகு வெடியுப்பு, படிகாரம், சோற்றுப்பு இவற்றை வகைக்கு 35 கி. எடுத்து அமுரி, பழரசம் கலந்த நீரால் அரைத்து கெவுரிப் பாஷாணக் கட்டிக்குக் கவசம்

கட்ட வேண்டும். கரிநெருப்பிட்ட கொம்முட்டி அடுப்பின் மீது அனலிட்டு, அதன் மீது கவசித்த கெவுரி பாடாணத்தை வைத்து வறட்டி புகையாமல் கவசம் வறண்டபின் எடுத்து கவசத்தைச் சுத்த துணியால் துடைத்து தாய்ப்பாலில் ஊற வைத்துக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

8. தாளகம் (அரிதாரம்)

1. பாலில் கழுவ தாளகம் சுத்தியாகும்.
2. சதுரக்கள்ளிப் பாலில் நாற்பது நாட்கள் ஊறவைக்கத் தாளகம் சுத்தியாகும்.
3. சுண்ணாம்பு நீரில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி வேக வைத்தெடுக்க அரிதாரம் சுத்தியாகும்.
4. கற்சுண்ணத்திலிட்டுக் கழுதை நீர் விட்டுத் தாளித்து எடுக்கத் தாளகம் சுத்தியாகும்.
5. சுண்ணாம்புக் கல்லைக் குழியாகச் செய்துகொண்டு அரிதாரத்தைத் துணியில் முடிந்து குழியில் வைத்து, தண்ணீர் விட்டால் வெந்துவிடும். அதை ஆற வைத்து எடுத்துக் கொள்ள அரிதாரம் சுத்தியாகும்.
6. பசு மூத்திரத்தைப் பாத்திரத்தில் ஊற்றி ஒன்றிரண்டாய் பொடித்த அரிதாரத்தைத் துணியில் முடிந்து, அதை மூத்திரத்தில் போட்டு மூன்று நாட்கள் இரு விறகால் எரிக்க அரிதாரம் சுத்தியாகும்.
7. கற்சுண்ணாம்பின் இடையில் தாளகக் கட்டியை வைத்து பனங் கள்ளினால் தாளித்து எடுக்கலாம். இவ்வாறு பத்து முறை செய்யத் தூய்மையாகும். பனங்கள்ளுக்குப் பதிலாகக் கழுதைநீரைப் பயன்படுத்தியும் சுத்தி செய்யலாம். சிறுவர் சிறுநீரை விட்டும் தாளித்தெடுக்கலாம்.
8. அமுரி 1.3 லி., கற்சுண்ணநீர், குப்பைமேனிச்சாறு, எலுமிச்சம் பழச்சாறு இவை வகைக்கு 325 மி.லி. வீதம் எடுத்துக் கலந்து கொள்ளவும். அதில் தாளகத்தைக் கிழிகட்டி ஒரு

மணி நேரம் எரிக்கவும். பின்பு அத்தாளகத்தை எடுத்து நீரில் கழுவச் சுத்தியாகும்.

9. தாளகத்தைச் சன்னமாக வெட்டி இரட்டை மடிப்புச் சீலையில் கட்டிக் கோமூத்திரம், அரிசி கழுவிய நீர், புளித்தகாடி இவைகளிலொன்றில் மூன்று நாட்கள் தோலாயந்திரமாய் கட்டி இரண்டு விறகால் எரித்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

10. அரிதாரத்தைச் சீலையில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி கற்றாழைச் சாற்றில் ஒரு நாள், ஆட்டு மூத்திரத்தில் ஒரு நாள், பூசணிநீரில் ஒரு நாள், காடியில் ஒருநாள் வேக வைக்கச் சுத்தியாகும்.

11. தாளகத்தை வட்டமாக வெட்டிக்கொண்டு சீலையை மடித்து அதில் முடிந்து பசுகோமியத்தில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி எரிக்கவும். பின்னர் காடியில் போட்டு அவித்தெடுத்துக் கொள்ளவும். சுண்ணாம்புத் தண்ணீர், பூசணிக்காய் நீர், ஆவின்பால், அரசம்பட்டைக் கியாழம் இவற்றிலும் தனித் தனியே அவித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். இப்போது தாளகம் தூய்மையாகும்.

12. தாளகத்தைச் சிறு சிறு துண்டுகளாகச் செய்து கொள்ள வேண்டும். அந்தத் துண்டுகளை மொந்தைக் குடுவையி லிட்டு மேல்மூடும் ஓட்டில் மூன்று துவாரம் செய்து நெருப்பின் மேல் வைத்து விசிற வேண்டும். அவ்வாறு விசிறும் பொழுது முதலில் கருப்புப் புகை வந்து பின்பு சிகப்புப்புகை வரும் பொழுது எடுத்துக் கொள்ள சுத்தி யாகும்.

13. தாளகத்தைச் சுண்ணாம்புக்குள் வைத்து கழுதை மூத்திரம் விட்டு ஏழுமுறை தாளித்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். பின்னர் சுண்ணநீர், கொள்ளுக்கியாழம், தயிர், பூசணிக்காய் நீர், காடி, அகத்திவிரைத் தைலம் இவற்றைக் கூட்டி ஆறுமணி நேரம் சுருக்குக் கொடுத்து எடுத்துக்கொள்ள சுத்தியாகும்.

14. சாட்டரணைவேர், குக்கில்விதை, முருங்கை இலை ரசம் இவற்றால் அரைத்துக் கவசம் செய்து இலகு புடமிட சுத்தியாகும்.

15. அரிதாரம் மடலாக உரித்து இரட்டை மடிப்பு சீலையில் கட்டி, கோமூத்திரத்தில் காடியில் மூன்று நாள் எரித்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

16. அரிதாரத்துக்குப் பத்திலொரு பாகம் வெண்காரம் பொரித்து பொடி செய்து அரிதாரத்துடன் கலந்து புடவையை நான்காக மடித்து அதிலே கலந்த தூளை வைத்துக் கட்டி, சட்டியிலே எலுமிச்சம் பழச்சாறு 1.3லி. விட்டு தோலாயந்திரத்தில் மூன்று மணிநேரம் ஊற வைக்கவும். பின்பு மூன்று மணிநேரம் பாகம் செய்து இறக்கி காடியிலொருநாள், பூசணிக்காய்ச் சாற்றிலொரு நாள், செம்பை இலைச் சாற்றிலொருநாள், சுண்ணாம்பி லொரு நாள், இப்படி எரிக்கவும். தேனிலே மூன்றுமணி நேரம் எரிக்க பாடாணம் சுத்தியாகும்.

17. பூசணிக்காய்ச் சாற்றைப் பானையில் ஊற்றி பானையின் வாயைக் கட்டவும். அரிதாரத்தைத் தகடாகத் தட்டி அதின் மேல் வைத்து மேலே மூடி, சீலை செய்து ஒன்பது மணி நேரம் எரித்தெடுக்க சுத்தியாகும். பின்பு அந்த அரிதாரத்தை எடுத்து நெருப்பின் மீது வைக்கவும். மீண்டும் அதை எடுத்து பூசணிச்சாறு உள்ள பானையில் தோலாயந்திரமாய்க் கட்டி புடம் போடவும். பின்பு அந்த அரிதாரத்தை எடுத்துக் கொள்ளுச் சாற்றில் போட்டு எரித்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

18. தாளகத்தைப் பணம்போல், கெட்டி சீலையில் முடிந்து கொள்ளவும். அதைக் கோமியம், காடி, சுண்ணநீர், பூசணிக்காய் நீர், ஆவின்பால், அரசம்பட்டைக் குடிநீர் இவை ஒவ்வொன்றிலும் தனித்தனியாய் ஊறவைத்துப் பின் தோலாயந்திரமாக நீர் முக்கால் பாகம் சுண்டும்வரை அவிக்கவும் சுத்தியாகும். 35கி. தாளகத்திற்கு முறையே 1.3 லி. நீர்ப்பொருள் எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

19. அரிதாரத்தைப் பொடி செய்து சீலையில் பொட்டணங் கட்டவும். பூசணிக்காய் இடித்துச் சாறு பிழிந்து கொண்டு அந்த சாற்றை ஒரு பானையிலிட்டு அரிதாரத்தைப் பானையில் தோலாயந்திரமாக கட்டி மூன்று மணி நேரம் எரிக்க சுத்தியாகும். இதைக் காடியில் கழுவி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும். அரிதாரத்தை வாழைத் தண்டு தண்ணீர், அகத்தியிலைத் தண்ணீர், குப்பைமேனியிலைத் தண்ணீர், ஈரவெங்காயத் தண்ணீர், தைவேளையிலைத் தண்ணீர், கொமட்டிக்காய், வெள்ளரிக்காய், சுரைக்காய் இவைகளிடித்த தண்ணீர் இவை ஒவ்வொன்றிலும் பன்னிரெண்டு மணி நேரம் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி எரிக்கவும். இந்தத் தோலாயந்திரத்துக்கு அரிதாரத்தைப் பருத்திக் கொட்டை போலே நறுக்கி கிழிகட்டிக் கொள்ளவும். பின்பு ஒரு சட்டியில் புதுச் சுண்ணாம்புக் கல்லிட்டு இந்தக் கிழியை நடுப்புறம் வைத்து தண்ணீர் விட்டு நீற்றவும். இப்படி ஆறுதரம் சுண்ணாம்பில் வைத்து நீற்றவும். பின்பு ஈர வெங்காயம் தோல் போக்கி அரைத்து 1.3 லி. காடி தெளிவில் கலக்கி தோலாயந்திரமாக எரிக்கவும் சுத்தி யாகும். வெந்நீரில் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

9. தொட்டிப் பாடாணம்

1. தொட்டிப் பாடாணத்தைத் தாய்ப்பாலில் நான்கு மணி நேரமும், வெள்ளாட்டுப் பாலில் நான்கு மணி நேரமும் ஊற வைத்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

2. தொட்டிப் பாடாணத்தைச் சிறு துண்டுகளாக உடைத்து துணித்துண்டில் முடிந்து நெய்யில் வேகவைத்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

3. தொட்டிப் பாடாணத்தைப் பசுநீரில் ஆறு மணி நேரம் கொதிக்க வைத்துப் பிறகு கற்றாழை நீரிலும், கரிசலாங் கண்ணிச் சாற்றிலும், தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குச் சாற்றிலும் மேற்கூறியது போன்றே செய்ய சுத்தியாகும்.

4. தொட்டிப் பாடாணம் பொடி செய்து சீலையில் கட்டி பசு மூத்திரத்திலே மூன்று நாட்கள் தோலாயந்திரமாக எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

5. தொட்டிப் பாடாணத்தை கோமியத்தில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி மூன்று மணி நேரம் வேக வைத்தெடுக்கச் சுத்தி யாகும். கற்றாழைச் சாற்றில் வேக வைக்கச் சுத்தியாகும்.

6. தொட்டிப் பாடாணத்தை ஆவின்பாலில் பன்னிரெண்டு மணி நேரம் காய்ச்சிக் கொள்க. பின்னர் நெய்யும் தேனும் சரியளவாய்க் கூட்டி எட்டு நாள் ஊற வைக்க வேண்டும். பின் கிழிகட்டி தோலாயந்திரமாகக் கட்டி சாணச்சாற்றில் காய்ச்ச தொட்டி சுத்தியாகும்.

7. தொட்டிப் பாடாணத்தை நறுக்கி கல்வத்திலிட்டு, சுத்தமான நெய்யும் தேனும் சம அளவு கூட்டி எட்டு நாள் ஊற வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். அதனை எடுத்துத் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி சாணிச் சாற்றில் காய்ச்சிக் கொள்ள தொட்டி சுத்தியாகும்.

10. மனோசிலை

1. பசுவின் பாலில் மனோசிலை மூழ்கும் வரை ஊற வைக்க மனோசிலை சுத்தியாகும்.

2. அத்தியிலைச்சாறு, சுக்குச் சாறு, கரிசலாங்கண்ணிச் சாறு இவைகளில் ஏழு தரம் நனைத்தெடுக்க மனோசிலை சுத்தியாகும்.

3. இஞ்சிச்சாறு, பழச்சாறு, பசுவின் மோர் இவற்றில் ஒன்றை மனோசிலைக்கு இட்டு மூன்று மணி நேரம் நன்றாய் அரைத்து உலர்த்தி எடுக்க சுத்தியாகும்.

4. மனோசிலையைப் பொட்டணங் கட்டி ½ லி. வெள்ளாட்டுக் கோமியத்தில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி எரிக்கவும். பொங்கினால் உருகிப் போகும். பொங்காமல் வேக வைக்க சுத்தியாகும்.

5. மனோசிலையைப் பசு மூத்திரத்திலாவது, காடியிலாவது தோலாயந்திரமாகக் கட்டி ஒன்பது மணி நேரம் எரித்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

6. மனோசிலையை நறுக்கி ஒரு சீலையில் போட்டு முடிந்து நாய் மூத்திரத்தில் மூன்று மணி நேரமும் பசு மூத்திரத்தில் ஆறு மணி நேரமும் எரிக்க சுத்தியாகும்.

7. மெல்லிய சீலை மடித்து அந்தச் சீலையிலே மனோசிலையைப் பொட்டணமாகக் கட்டி வெள்ளாட்டு மூத்திரத்திலே இருபத்தொரு மணி நேரம் வேக வைத்து மீண்டும் ஆட்டு மூத்திரத்திலே தோலாயந்திரமாக மூன்று நாட்கள் எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

8. மனோசிலையைத் தேவையானது கொண்டு வந்து ஈனாத (கன்று போடாத) கிடாரி சாணி எடுத்து அதற்குள்ளே வைத்துப் பொதிந்து சீலைமண் செய்து அனலில் வெதும்பும் புடமாய்ப் போட்டு எடுத்துக் கொள்ளவும். சுத்தியாகும்.

9. 35. கி. மனோசிலையைச் சிறுசிறு துண்டுகளாகச் செய்து 175 கி. புளித்த மோரைப் பீங்கான் பாத்திரத்தில் விட்டு, அதில் இந்தத் துண்டுகளைப் போட்டு வெயிலில் வைத்து கிளறிக் கொண்டிருக்க வேண்டும். மாலையில் எடுத்து நீர்விட்டுக் கழுவி, முன்னளவு புளித்த மோர் விட்டு மறுநாள் வெயிலில் வைத்து முன்போல செய்யவும். இவ்வாறு மூன்றுமுறை செய்ய சுத்தியாகும்.

10. 75 கி. மனோசிலையைக் கிழிகட்டி பெண் வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் தோலாயந்திரமாய் நீர் சுண்டும் வரை எரித்துக் கழுவி எடுத்துக் கல்வத்திலிட்டு வெள்ளாட்டுப் பித்து நீர்விட்டு அரைத்து சிறு வில்லைகளாகச் செய்து வெயிலில் உலர்த்தி கல்வத்திலிட்டு முன்போலப் பித்துநீர் விட்டு அரைத்து உலர்த்திக் கொள்ளவும். இவ்விதம் ஏழு முறை செய்ய சுத்தியாம்.

11. 175 கி. கொடிவேலி வேர்ப்பட்டையை 975 மி.லி. நீரிலிட்டு மூன்றில் ஒன்றாகக் காய்ச்சி அதில் 35கி. மனோசிலைத்

துண்டுகளைக் குடிநீரில் படும்படி தோலாயந்திரமாய் நீர் சுண்டும் வரை எரிக்கவும். பிறகு ஒரு பாத்திரத்தில் 70கி. ஆட்டுக் கொழுப்பை இட்டு அதில் மனோசிலைத் துண்டுகளைத் துணியில் முடிந்துபோட்டு துணி கருகும் வரை வறுத்தெடுத்து எண்ணெய்ப்பசை நீங்க துணியால் துடைத்துக் கொள்ள வேண்டும். இச்சுத்தி வைத்திய இரசவாத முறைகளுக்குப் பயன்படும்.

குறிப்பு : குடிநீருக்குக் கொடிவேலி வேருக்குப் பதிலாகச் சிகப்பு அல்லது கருப்புக் கொடிவேலி வேர்ப்பூவைப் பயன்படுத்தலாம். வெண்கொடி வேலியில் சுத்தி செய்யப்பட்ட மனோசிலை வைத்திய முறைகளுக்கு ஆவதுடன், இரசவாதத்தில் வெள்ளி செய்முறை களுக்கும் ஆகும் என்று கூறப்பட்டுள்ளது.

மனோசிலையைத் தாளக சுத்திமுறைகளில் எவ்வகை யிலேனும் செய்து கொள்ளலாம்.

11. மிருதார் சிங்கி

இதனை வெள்ளாட்டு நீரில் காய்ச்சி எடுத்துப் பிறகு தாய்ப்பால், வெள்ளாட்டுப் பால் இவைகளில் முறையே ஆறு மணி நேரம் ஊறவைத்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

வெள்ளாட்டுக் கோமியத்தில் மிருதார்சிங்கியை இருபத்து நான்கு நிமிடம் கொதிக்க வைக்கச் சுத்தியாகும்.

12. முடிதாரம்

முடிதாரத்தை 5 லி. பனங்கள்ளில் கிழி கட்டி எரிக்கவும். சுத்தியாகும்.

13. வெள்ளைப் பாடாணம்

1. வெற்றிலையை எலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டரைத்து உலர்த்தி எடுத்து மீண்டும் இவ்வாறே ஆறு முறை தோய்த்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

2. 35 கி. பாடாணத்தைக் கல்வத்திலிட்டுப் பொடித்து எலுமிச்சம் பழச்சாறு 105 கி. விட்டு அரைத்துச் சிறு வில்லைகளாய்ச் செய்து உலர்த்திக் கொள்ள வேண்டும். இவ்வாறு ஏழு முறை செய்யவும்.

குறிப்பு : இவ்வாறே நவபாடாணங்களையும் சுத்தி செய்து கொள்ளலாம்.

3. துணியில் சுற்றி வெள்ளாவியில் வைத்து ஏழு தடவை எரித்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

4. சுண்ணாம்புத் தண்ணீர், காடி, எலுமிச்சம் பழச்சாறு, கொம்புப் பாகற்காய், கற்றாழை மடல் இவற்றில் வேக வைத்துக் கழுவிப் போட வெள்ளைப் பாடாணம் சுத்தியாகும்.

5. கல்சுண்ணாம்பைக் கரைத்து அதில் பாடாணத்தைத் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி ஆறு மணி நேரம் எரிக்க சுத்தியாகும்.

6. வெள்ளைப் பாடாணத்தைக் கற்சுண்ணாம்புக்குள் புதைத்துப் பனங்கள்விட்டு ஏழு முறை தாளித்து எடுக்க சுத்தியாம்.

7. வெள்ளைப் பாடாணத்திற்கு அவுரிச்சாற்றையும், வெள்ளெருக்கன் சாற்றையும் கொண்டு தனித்தனியாய் இருபத்தேழு மணி நேரம் சுருக்குக் கொடுத்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

8. வெள்ளைப் பாடாணத்திற்குக் குட்டிப்பலா குழித்தைலம் கொண்டு சுருக்குக் கொடுத்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

9. வெள்ளைப் பாடாணத்தை, வேப்பங்காய்ப்பால், எருக்கம் பால் இவற்றைக் கொண்டு சுருக்குக் கொடுக்க சுத்தியாம்.

10. வெள்ளைப் பாடாணத்தை வெள்ளெருக்கன் பாலில் ஒரு நாளும், எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் ஒரு நாளும் ஊறவைக்க வேண்டும். அதனைக் காடி விட்டு கழுவி எடுத்துக் கொண்டு பிறகு மெருகன் கிழங்கைத் துளைத்து அதற்குள்

பாடாணத்தைச் சொருகி, மேற்படி தூளால் மூடி பசுஞ் சாணத்தால் கவசித்துக் காயவைத்து இலகு புட மிட்டெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

11. வெள்ளைப் பாடாணத்தைப் பொடி செய்து கிழிகட்டி புது சுண்ணாம்புக் கல் நீற்றி தண்ணீரில் கலக்கி பால் போலே இருக்கிற சுண்ணாம்புத் தண்ணீர் சட்டியிலே வார்த்து கிழிகட்டின பாடாணத்தைப் போட்டு தோலா யந்திரமாய் வைக்கவும். சுத்தியாகும். இதுக்கு முன்னமே இந்தப் பாடாணக் கட்டியைப் பாங்காய் அரைத்துப் பொதிந்து காடைப்புடம் (மூன்று வறட்டி) போட்டுக் கொள்ளவும்.

12. கற்சுண்ணத்தினுள் வெள்ளைப் பாடாணத்தைப் புதைத்து பனங்கள்ளினால் தாளித்து எடுக்கலாம். அவுரிச்சாறு, வெள்ளெருக்கன்சாறு இவைகளில் சுருக்குக் கொடுத்து எடுப்பினும் சுத்தியாகும். இவ்வாறு வேப்பங்காய்ப்பால், எருக்கம்பால் இவற்றிலும் சுருக்கிட்டெடுக்கலாம்.

13. 35 கி. வெள்ளைப் பாடாணத்தைப் பொடித்து, சற்று தளர்ச்சியாய் முரட்டுத் துணியில் முடிந்துகொள்ளவும். 35 கி. மிளகை நீர் விட்டு அரைத்து 1.3 லி. சிறுகீரைச் சாற்றில் கரைத்து மட்பாண்டத்திலிட்டு அதில் பாடாண முடிப்பைக் கிழிகட்டிப் பாண்டத்தின் அடியிற்படாமல் தொங்கவிடவும். அடுப்பேற்றிச் சிறு தீக் கொண்டு எரித்து சாறு சுண்டியவுடன் இறக்கி, நீர்விட்டுப் பாடாணத்தைக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும். இவ்வாறு மூன்றுமுறை செய்து கொள்ள வேண்டும்.

குறிப்பு : இம்முறையில் நவபாடாணங்களையும் சுத்தி செய்து கொள்ளலாம்.

14. காடி, எலுமிச்சம் பழச்சாறு, புளிமாங்காய்ச் சாறு, புளியம்பிஞ்சுச்சாறு, புளியிலைச்சாறு, புளிச்சக்கீரைச்சாறு, புளியாரைச்சாறு, தமரத்தங்காய்ச் சாறு இவற்றுள் ஏதாவது மூன்று சாறுகளினால் வெள்ளைப் பாடாணத்தைப் பட்டுத்

துணியில் முடிந்து ஓட்டிலிட்டு அடுப்பேற்றி சிறுதீயால் எரித்து அதற்குச் சுருக்குக் கொடுக்க சுத்தியாம்.

குறிப்பு : இவ்விதமே கௌரி பாடாணத்தையும் சுத்தி செய்யலாம்.

15. 35கி. பாடாணத்திற்கு 70கி. பாகல் சமூலச்சாறு விட்டு வெயிலில் வைக்க வேண்டும். இவ்வாறு பதினைந்து நாட்கள் செய்ய வேண்டும். பிறகு மேற்படி பாடாணத் திற்கு பலாக்கொட்டை குழித்தைலம் 70 கி. விட்டுக் கலந்து வெயிலில் வைக்க வேண்டும். இதுபோல் மேலும் பதினைந்து நாட்கள் செய்ய நல்ல சுத்தியாகும். சுத்தி முறை பிசகில் கொடிய விடமாம்.

இதனை,

பாடாண நாபியென்னுமால கலாப்
பண்புநிலை அறிந்ததையே மலின மாற்றிக்
கோடான கோடியெனும் அவிழ்த நன்மை
கொண்டாடு பண்டிதரே குணவா னாவார்

எனும் போகர் செய்யுளால் உணரலாம். இதனால் பிசகு வந்தால், அதற்கு முறிப்பு, பாகல் இலை ரசமாகும். அதனாலும் முறியாவிடின், மிளகைப் பயன்படுத்த வேண்டும் என்பர்.

பாடாணம் - பாடல்கள்

ஆமப்பா இன்னமொரு கருவைக் கேளு
ஆதியென்ற பாசாணஞ் சுத்தி சொல்வேன்
சாமப்பால் ஒருகலசந் தன்னில் வாங்கி
கருவான பூரணமும் பூரஞ் சேர்த்து
தாமப்பா குருவதனைக் கரைத்து நல்ல
தருவான பாசாணந் தன்னை வாங்கி
போமப்பா தோலாந்திர மாகக் கட்டிப்
பூரணமாஞ் சலந்தனிலே தூக்கி டாயே

தூக்கிடுவாய் நீர்வற்ற எரித்து நல்ல
சுத்தமுள்ள பாசாணஞ் சுத்தி யாகும். *(ம.வாகடம். 296)*

தீயென்ற எலிவிடத்தின் சுத்தி கேளு
சிறுகீரை ஆவின்பால் காணச் சாறே
சாறுகளில் தோலாந்திர மாக வாட்டித்
தயவாக எரித்திடவே சுத்தி யாகும். *(சி.ம.தொ.10)*

கெந்தி

பாடினதோர் கெந்திக்கி சுத்தி யென்ன
பசுவின்நெய் விட்டுருக்கிப் பாலில் சாய்ப்பாய்
ஆடினதோர் சுத்தி யவுடதத்துக் காகும்
அப்பனே ஏழுதிர முருக்கிச் சாய்ப்பாய். *(சி.ம.தொ. 5)*

கெந்தகம்

கெந்தகத்தை நேரிரும்புப் பாத்தி ரத்தில்
செல்லா மணக்கெண்ணெய் நெய்விட்டு - நல்லதோர்
தீபமென வேயெரிக்க செப்பியகெந் தககசுத்தி
ஆவதெனச் சொன்னா ரறிந்து. *(சி.ம. தொ. 35)*

கெந்தகம் சுத்தி தான்கேளீர்
கிளந்த பசுவின் பால்மோராம்
வந்த காடி வெள்ளாடு
மருவும் நெய்தேன் பூசணிக்காய்
விந்தை மாதளை சம்பிராசம்
மிகுத்த கருப்பஞ் சார்தன்னில்
சந்தேக மில்லாமல் அவ்வகையில்
தானே சுத்தி பண்ணுவதே! *(உ.ம.வாகடம், 62)*

கெவுரி

கெவுரி வெள்ளைப் பாடாணம்
கெடவே நறுக்கி சிலைகட்டி
பவுரி யாக நாளஞ்சு
பசுவின் பாலில் ஊறவை

கவுரி யான சிறுகீரை
கடிய சாறு மஞ்சுநாள்
தவறில் லாமல் நாள்தோறும்
தனிப்பலா சாறும் விடசுத்தி! *(உ.ம. வாகடம் - 76)*

சங்க பாடாணம்

சங்கபா டாணத்தைச் சாமமொன்று தேனிலெரித்து
அங்கமுறச் சுத்தி கெந்தகத்தைப் - பங்கமற
ஆட்டுப்பால் விட்டு அதனிடையே வேக வைக்க
வாட்டமறச் சுத்தியதாம் வந்து! *(சி.ம.தொ. - 37)*

அரிதாரம்

தாமது அரிதா ரத்தின்
சுத்தியைக் கருதிக் கேளே.
கருதிய அமுரி நாழி
கல்சுண்ணம் கால தாகும்
பருதிய மேனிச் சாறு
பழச்சாறு படிகால் விதம்
சுருதிசேர் கடிகை மூன்று
கிழியினைச் சுருக்காய்க் காய்ச்சி
திருதிய சலத்தில் சுத்தி! *(அகத். சூத்திரம் - 51)*

மடலரிதா ரஞ்சிலையும் வன்சிலை யிற்கட்டி
விடவச லாநீரிற் மேலாகக் கிடையாதேல்
காடிதனி லாதல் கமலவன்னி நாம்மூன்று
தேடியெரிக் கச்சுத்தி செய்! *(சி.ம.தொ - 36)*

அரிதாரம் சீலை கட்டி
ஆண்டு டாளயமாக
குருதான கோச லத்தில்
குலுங்கவோர் நாளும் வெந்து
பரிதான பூச ணிக்காய்
பாணியி லொருநாள் வேக
கரிதான எலுமிச் சம்பழம்
காடியிலொரு சாமம் சுத்தி! *(உ.ம. வாகடம்.78)*

மரித்திடுவா யில்லையப்பா துறைக்கெல்லா மாகும்
மகத்தான தாளகத்தின் சுத்தி கேளு
பதித்திடுவாய் பணம்போலே தாளகத்தை வெட்டி
பருஞ்சிலை தான்மடித்துக் கிழிதான் கட்டி
அரித்திடுவாய் தோலேந்திரங் கோமயத்தி னாலும்
அப்பனே காடியா லவித்தி டாயே.

அவித்திடுவாய் சுண்ணநீர் பூசணிக்காய் நீரில்
ஆவின்பால் அரசம்பட்டை கசாயத் தாலும்
அவித்திடுவாய் மூன்றுதின மூறப் போட்டு
அடவாக எடுத்திடவே சுத்தி யாகும்! (சி.ம.தொ. 6,7)

தொட்டிப் பாடாணம்

முத்துமுத் தான தொட்டி
பாடாண முறையைக் கேளு
சத்துசத் தாக வெட்டித்
தானொரு கிழியாய்க் கட்டி
கொத்துகொத் தாக நெல்லு
அவித்துநீ குறியைப் பாரே!

புத்தோட்டுத் தொட்டி பொருந்தெருமை நாத்தொட்டி
வைத்தொட்டி கல்வத்தில் வன்சிலை - சுத்தொட்டி
கோசலத்தில் மூன்றுநாள் கொண்டோலை யாயெரிக்க
மாசலத்து சுத்தியதாம் மால்! (சி.ம.தொ. 35,36)

களங்கம்போம் ஆவின்பால் நாலு சாமம்
காய்ச்சிடவே சுத்தியதாம் கழறும் சுத்தி
களங்கமற நெய்தேனும் சரியாய்ச் சேர்த்து
கலக்கியே ஊறவைப்பா யெட்டு நாள்தான்
களங்கரவும் தோலாயந்திர காணச் சாற்றில்
காணட தொட்டியங்கே சுத்தி யாச்சே! (சி.ம.தொ. 20)

மனோசிலை

கலந்திடு பழச்சா றுள்ளே
காய்ச்சியே உலர்த்திப் பின்பு

தலத்தியே எருமைப் பாலில்
உலரவை நாளொன் றுக்கு
மலத்தியே கழுவிப் போடு சுத்தியாகும்!

நறுக்கியே மனோசி லையை
நற்சீலையில் முடிந்து போட்டு
உருக்கியநா மூத்தி ரத்தி
லோரெழு சாமம் வெந்து
வெருக்கொள் ளிரண்டு சாமம்
வேவிக்க கோச லத்தி
லரிக்கிய சுத்தி யாகு
மானதோர் மனோசி லையை! *(உ.ம.வாகடம் 78,79)*

நாடிநின்ற மனோசிலையின் சுத்தி சொல்வேன்
நறுக்கடா பணம்போலே நன்றாய் நீயும்
முடினதோர் கிழிகட்டி ஆட்டின் நீரில்
முதிரவே தோலாந்திர மெரித்து வாங்கே
எரித்திடுவா யுளுந்துவெந்த தண்ணீர் விட்டு
எரித்திடவே மனோசிலையுஞ் சுத்தியாச்சு! *(சி.ம.தொ. 5)*

வெள்ளைப் பாடாணம்

கெவுரி வெள்ளைப் பாடாணம்
கெடவே நறுக்கி சீலைகட்டி
பவுரி யாக நாளஞ்சு
பசுவின் பாலில் ஊறவை
கவுரி யான சிறுகீரை
கடிய சாறு மஞ்சுநாள்
தவறில் லாமல் நாள்தோறும்
தனிப்பலா சாறும் விடசுத்தி! *(உ.ம.வாகடம் - 76)*

சொன்னவெள்ளைப் பாடாணந் தூளாய்ப் பொடித்தெடுத்து
பின்னிரட்டைச் சீலைதனில் பெய்துகட்டித் - தன்னொரு நாள்
சுண்ணாம்பு நீர்கரைத்து டோவாய்த் தூக்கியெறி
பண்ணாகச் சுத்தியதாம் பார்.

வெத்தியுடன் வெள்ளைக்குஞ் சுத்தி சொல்வேன்
வெட்டடா பணம்போலே பொடியாய்த் தானே.
தானென்ற பொடியதனைக் கிழிபோற் கட்டி
தனிச்சுண்ண நீருக்குள் தோலேந்திர மாட்டு
தேனென்ற ஆவின்பாலா ....
திறவாமல் மூடியதை அவித்து வாங்கு
வானென்ற பாசாணஞ் சுத்தி யாகும்! (சி.ம.தொ. - 76)

மிருதார் சிங்கி

அதினுட சுத்தி யென்ன
ஆட்டுநீர் தன்னில் காய்ச்சி
வதனமாந் தொட்டி னாலும்
வரிசையை வளமாய்க் கேளு
சுதனமா முலைப்பா லோடு
சுத்தவெள் ளாட்டின் பாலும்
பதனமா ஒவ்வொன் றுக்குள்
நாழிகை பத்து பத்தே!
பத்துப் பத்தா கஉரை
பார்த்திட்ட சுத்தி யாச்சு. (சி.ம.தொ. 10)

6. காரசாரம்

இந்துப்புத் தொடங்கி வெண்காரம் முடிய உள்ள சரக்குகள் இத்தலைப்பினுள் அடங்கும். இவற்றை மருந்துகளில் சேர்க்கப் படுமுன் சுத்தி செய்வது அவசியம். அதனால் இந்துப்பு, இலவணம், எவட்சாரம், கல்லுப்பு, கற்பூரம், சத்திச்சாரம், சவர்க்காரம், சீனாக்காரம், நவச்சாரம், பூநீறு, வளையலுப்பு, வெடியுப்பு, வெண்காரம் ஆகியவற்றின் சுத்திமுறைகள் இங்கு தரப்பட்டுள்ளன.

1. இந்துப்பு

1. இந்துப்பைக் காடியில் கரைத்து வடிகட்டி வெயிலில் காயவைத்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.
2. இந்துப்பைக் காடியில், பசுவின் கோமியத்தில் நனைத்து வெயிலில் வைக்கச் சுத்தியாகும்.
3. இந்துப்பைக் காடியில் மூன்று நாள் ஊறப் போட்டு, வெயிலில் உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.
4. இதனைக் காடி அல்லது வெள்ளாட்டு நீரில். முக்கால் மணி நேரம் மத்தித்து வெயிலில் உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாகும்.
5. உப்பைக் காய்ச்சி உப்பு மோரிலே நனைத்து வெயிலிலே காயவைக்க சுத்தியாகும்.
6. இந்துப்பைக் காடி வார்த்து அரைத்து வெயிலிலே வைக்க சுத்தியாகும். அல்லது ஆட்டு மூத்திரத்திலே போட்டுக் காய்ச்சி எடுக்க சுத்தியாகும்.

2. இலவணம்

1. காடியில் ஒருநாள் ஊறப்போட சுத்தியாகும்.
2. வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் முக்கால் மணி நேரம் ஊறப் போட சுத்தியாகும்.

3. காந்தம், எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் முக்கால் மணி நேரம் ஊறப்போட சுத்தியாகும்.

4. மோர் தெளிவில் ஊற வைத்தால் சுத்தியாகும்.

5. இதனைப் பசுவின் மோரிலாவது கோசலத்திலாவது ஊற விட்டு வெயிலில் வைத்து உலர்த்திக் கொள்ளச் சுத்தி யாகும்.

6. விசாலவணமாவது பொட்டிலுப்புக்கும் அட்டுப்புக்கும் பெயர். இதை மோரிலே நனைத்து வெயிலிலே வைக்கவும். இப்படி கோமூத்திரத்திலே நனைத்து எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

7. சைந்தலவணமாவது சிவந்த உப்பு, கோமூத்திரத்திலே யாவது எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலேயாவது நனைத்து வெயிலிலே வைக்க சுத்தியாகும்.

8. உப்பை ஏழு பங்கு நீர் அல்லது கடல்நீர் அல்லது மழை நீர், காடி அல்லது வாழைக்கட்டை நீர்விட்டு கரைத்து வடிகட்டிக் காய்ச்சி, குழம்பு பக்குவத்தில் இறக்கிச் சிறிது சூடாய் இருக்கும்போது பழச்சாறு அல்லது மோர் சிறிது விட்டு வெயிலில் காயவைக்க உப்பு உறையும். இவ்வாறு பத்து முறை செய்து கொள்ள சுத்தியாகும்.

9. 35 கி. கறியுப்பிற்கு செங்குவளைச் சமூலச்சாறு 210 கி. விட்டு காலை முதல் மாலை வரை வெயிலில் வைக்கவும். இவ்வாறு ஆறு நாட்களும் காலையில் 210 கி. செங்குவளைச் சமூலச்சாறு புதிது புதிதாக விட்டுச் சூரியபுடத்தில் வைக்கவும். பின்பு இரண்டு நாட்கள் மேற்படி சாறு விடாமல் சூரியபுடம் வைத்து சாறு சுவறி வறண்டபின் ஒன்பதாம் நாள் காலையில் 210 கி. கருங்குவளைச் சமூலச்சாறு விட்டு சூரியபுடம் வைக்கவும். இவ்விதம் ஆறு நாட்கள் செய்து இரண்டு நாட்கள் சாறுவிடாமல் சூரியபுடம் வைத்து அதில் முன்விட்டசாறும் சுவறின பின் பதினேழாம் நாள் 210 கி. கழுநீர் விட்டு சூரிய புடம் வைக்கவும். இவ்விதம் ஆறு நாட்கள் செய்து

முடிவிலும் இரண்டு நாட்கள் கழுநீர்விடாமல் வெயிலில் வைத்து உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

3. எவட்சாரம்

1. அரிசி கழுவின நீரில் அல்லது கோமூத்திரத்திலாவது இருபத்து நான்கு நிமிடம் நனைத்துலர்த்த சுத்தியாகும்.
2. வெள்ளாட்டு நீரில் கரைத்து வடித்து வெயிலில் உலர்த்திக் கொள்ளவும்.
3. அரிசியின் இரண்டாவது கழுநீரில் சுமார் இருபத்தைந்து நிமிடம் மத்தித்து, வெயிலில் உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தி யாகும்.
4. எவட்சாரத்தை மஞ்சள் சாறும் கழுநீரும் விட்டரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாகும்.
5. அரிசி கழுவின நீரில் இருபத்து நான்கு நிமிடம் அரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாகும்.
6. வெள்ளாட்டு நீரில் எழுபது நிமிடம் நன்றாய் அரைத்து வெயிலில் உலர்த்திக் கொள்ள இது சுத்தியாகும்.
7. சுத்த நீரில் சுமார் இருபத்தைந்து நிமிடம் அரைத்து சீலையில் முடிகட்டி கற்சுண்ணநீரில் இருபத்து நான்கு மணி நேரம் எரித்தெடுக்க சுத்தியாகும்.
8. சட்டியில் வரகு இட்டு அதிலே வெள்ளாட்டு நீர் வார்த்து புடவையால் வாய்கட்டி எவட்சாரத்தைச் சிறுக நறுக்கிப் போட்டு உலை மூடி பன்னிரெண்டு மணி நேரம் எரிய விட சுத்தியாகும். எவட்சாரத்தைச் சிறுகநறுக்கி சாணி கரைத்து அதில் போட்டு பன்னிரெண்டு மணி நேரம் எரியவிடவும். சுத்தியாகும்.

4. கல்லுப்பு

கல்லுப்பைக் காடித் தண்ணீரில் பிசறி பிறகு ஈரத்தைத் துணியால் துடைத்து வெயிலில் உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தி யாகும்.

5. கற்பூரம்

1. செங்கழுநீர்ப்பூச் சாற்றில் இருபத்து நான்கு நிமிடம் ஊற வைத்தெடுத்து வெயிலில் உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

2. கற்பூரம் பொடி செய்து பொட்டணங் கட்டி மனிதர் சிறுநீரில் இருபத்தொரு மணி நேரம் வேக வைத்துப் பின்பு பசு மூத்திரத்திலே ஆறு மணி நேரம் வேக வைக்கச் சுத்தியாகும்.

3. கற்பூரம் பொடி செய்து கரண்டியில் போட்டு பசுவின் நெய்விட்டு ஏழு முறை பொங்கக்காய்ச்ச சுத்தியாகும்.

6. சத்திச்சாரம்

1. சத்திச்சாரம், எவட்சாரம், காடி, பசுவின் கோமியத்தில் முக்கால் மணி நேரம் ஊற சுத்தியாகும்.

2. கோமூத்திரம் அல்லது காடி வார்த்து அரைக்க சத்திச்சாரம் சுத்தியாகும்.

3. இதனைக் காடி அல்லது வெள்ளாட்டு நீரில் மூன்று நாள் மத்தித்து வெயிலில் வைத்து உலர்த்த சுத்தியாகும்.

4. இதனை வெள்ளாட்டு நீரில் கரைத்துத் தெளிவெடுத்துச் சூரிய வெப்பத்தில் உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

5. எலுமிச்சங் காயிலாவது, பசு கோமியத்திலாவது முக்கால் மணி நேரம் அரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாகும்.

6. இதனைக் காடியிலாவது ஆட்டு மூத்திரத்திலாவது, கோமூத்திரத்திலாவது முக்கால் மணி நேரம் அரைத்து சூரிய ஒளியில் உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

7. சவர்க்காரம்

கோநீரில் பிட்டவியலாக அவித்து உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

8. சீனக்காரம்

1. சீனக்காரத்தைப் பசும்பாலில் ஒன்பது மணி நேரம் ஊற வைத்து எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

2. படிகாரத்தைச் சிறுநீரில் மூன்று நாட்கள் ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். சுத்தியாகும்.

3. படிகாரத்தை எருமைச் சாணத்தில் கிழிகட்டி வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். சுத்தியாகும்.

4. சீனக்காரத்தை நீரில் கரைத்து வடிகட்டிக் காய்ச்சிக் குழம்பு பக்குவத்தில் இறக்கிக் குளிரும்படி செய்ய சுத்தியாகும்.

9. நவச்சாரம்

1. நவச்சாரத்தை வெந்நீரில் கரைத்து, சூடாயிருக்கும்போது வடிகட்டி, குளிரான பின் வாயகன்ற பாத்திரத்திலிட்டு வெயிலில் வைக்க உப்பு உறையும். அதைப்புட்டியில் அடைத்துப் பத்திரப்படுத்தவும். இதன் வெகுட்டலைப் போக்கச் சிறிது குன்றிமணி வேரை முடியிட்டுப் புட்டியில் இட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

2. இதனைப் பசுமூத்திரத்தில் கரைத்து, வடிகட்டிச் சுண்ட எரித்து வெயிலில் உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

3. இதனைப் பதநீரில் கரைத்து வடிகட்டி எரித்துக் குழம்பு பக்குவத்தில் இறக்கி காயவைத்து எடுக்கலாம்.

10. பூநீறு

பூநீறுக்குப் பனிநீராவுது, தண்ணீராவது விட்டுக் கரைத்து அடித்துக் கலக்கி நுரைபோக்கி, வடிகட்டி, வெயிலில் உலர்த்தி உறையச் செய்து எடுக்க தூய்மையாகும்.

11. வளையலுப்பு

1. காடிநீரில் ஊறவைத்து உலர்த்தி எடுக்க சுத்தியாகும்.

2. காடிநீரில் கரைத்து வடிகட்டிச் சூரிய வெப்பத்தில் வைத்து உறையச் செய்தும் எடுக்கலாம்.

3. வளையலுப்பை புளியிலைச் சாற்றிலே நனைத்து வெயிலில் முக்கால் மணி நேரம் வைக்க சுத்தியாகும்.

4. வளையலுப்பை, மோர், பசுவின் மூத்திரத்தில் நனைத்து வெயிலில் உலரவைக்க சுத்தியாகும்.

5. பசுவின் கோமியத்தில் மூன்று முறை வறுத்தெடுக்க வளையலுப்பு சுத்தியாகும்.

12. வெடியுப்பு

1. வெடியுப்பு பசுவின் கோமியம் அல்லது எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் நனைத்துலர்த்த சுத்தியாகும்.

2. வெடியுப்பு ஒரு பங்கிற்கு நான்கு பங்கு தண்ணீர் விட்டு அடுப்பேற்றி சிறு தீயால் எரித்துக் கொதி கிளம்பும் போது, 1400 கி. உப்புக்கு நான்கு கோழி முட்டை வெண் கருவைச் சேர்க்க வேண்டும். மேலே அழுக்கு திரளும். அதனை அகப்பையால் வழித்து நீக்கி, உறையும் பதத்தில் மறு சட்டியில் சீலை கட்டி அதில் வடித்துக் காற்றில்லா இடத்தில் வைத்து, மறுநாள் நீரை வடித்துவிட்டு சூரிய ஒளியில் உப்பை உலர்த்தவும். இவ்வாறு ஏழு முறை செய்ய சுத்தியாகும்.

குறிப்பு : முட்டை வெண்கருவிற்குப் பதில் பாலுக்குப் புரை யிடுவது போல் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றையாவது புளித்த மோரையாவது சேர்த்து அழுக்கை நீக்கலாம்.

3. வெடியுப்பு ஒரு பங்கு, கடல்நீர் அல்லது நீர் இரண்டு பங்கு எடுத்து உப்பை நுண்மையாகப் பொடி செய்து நீரில் கலந்துவைக்க நீரில் கலந்துபோம். தெளிவெடுத்து வெண்மையான இருப்புப் பாண்டத்திலிட்டு காய்ச்சி உறையும் பதத்தில் வேறு ஒரு செப்புப் பாண்டத்தில் கொட்டி குளிர்ந்த இடத்தில் ஆற வைக்க உப்பாகும். இதை

எடுத்து இதற்கு இரண்டு பங்கு நீர்விட்டு மேற்படியாகவே காய்ச்சி உப்பாக்கவும். இப்படி மொத்தத்தில் ஐந்து முதல் ஏழு முறை செய்ய சுத்தியாகும்.

குறிப்பு : கடல்நீர் அல்லது நீருக்குப் பதில் வாழைக் கட்டை நீர், பனிநீர், மழைநீர் இவற்றில் ஒன்றைப் பயன் படுத்தலாம்.

13. வெண்காரம்

1. வெண்காரத்தைப் பசுவின் பாலில் மூன்று நாட்கள் ஊற வைக்கச் சுத்தியாகும். மீண்டும் வெண்காரத்தைப் பசுவின் பாலிலும் காடியிலும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலும் கழுவி எடுக்கவும். சுத்தியாகும்.

2. வெண்காரத்தை உளுந்து சாற்றிலேயும் பசுவின் பாலிலே யும் கழுவினால் சுத்தியாகும். பொரித்துக் கொள்ளவும்.

3. பசுவின் சாணப்பாலில் இதனைக் கழுவி உலர்த்த சுத்தி யாகும்.

4. எருமை மூத்திரத்தில் இதை முக்கால் மணி நேரம் வைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

5. இதனை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலாவது அரிசிக் கழு நீரிலாவது அரைத்து உலர்த்திக் கொண்டால் சுத்தியாகும்.

6. எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலாவது காடியிலாவது நொச்சியிலைச் சாற்றிலாவது துவைத்து, உலர்த்தி எடுக்க சுத்தியாகும்.

7. எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் அரைத்து உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ளலாம். இவ்வாறே காடியிலும் அரைத்து உலர்த்தி எடுக்கலாம்.

8. நீர் வற்றும்படி பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளத் தூய்மை யாகும். இவ்வாறு பொரித்தெடுத்தது பொரிகாரம் எனப்படும்.

9. வெண்காரத்தைச் சட்டியிலிட்டுப் பொரித்துக் காடியிலாவது எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலாவது அதை உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

10. வெண்காரத்தைச் சீலையில் முடிந்து எருமைச் சாணத்தில் பொதித்து வைத்து மூன்று நாட்கள் சென்றபின் சுத்த நீரில் கழுவி உலர்த்த சுத்தியாகும்.

11. வெண்காரத்தைக் காடியிலாவது எலுமிச்சம் பழச் சாற்றிலாவது அரைத்து வில்லை தட்டி உலர்த்தி பொரித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

12. இதனைக் கிழிகட்டி, எருமைச் சாணத்தை நீரில் கரைத்து கொதிக்க வைத்து, அதில் கிழியை அழுத்தி அழுத்தி எடுத்து சுத்தநீரில் கழுவி சூரிய வெப்பத்தில் உலர்த்த சுத்தியாகும்.

13. வெண்காரத்தை நெருப்பில் கொதிக்க விட்டு எடுக்க சுத்தியாகும். காடியில் எலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டு வெண்காரத்தைப் போட்டு காய்ச்சவும். சுத்தியாகும்.

காரசாரம் - பாடல்கள்

பஞ்ச லவணம்

இந்துப்புக் காடி இசையத் தெளித்துவெயி
லந்தான சுத்தியதா மல்லாது - நந்தாமல்
ஆட்டுநீர் விட்டே அடுகின்றார் சுத்தியதாய்
தேட்டமுற நல்லதுவாஞ் செப்பு!

சிவந்தவுப்பை ஆநீரிற் செம்பீரஞ் சாற்றில்
உந்துவெயில் வைக்கவே ஒள்ளியதாம்-பவத்த
விரட்டிலுப்பு பொட்டிலுப்பும் ஆநீராம் மோராத
லிட்டுவெயில் வைக்க விசைந்து!

கல்லுப்பை முன்னோட்டிற் காலவுட னேவறுக்க
நல்ல புளியிலையின் நற்சாற்றில் - சொல்லும்
வளைய லுப்பை வையாத பத்தின்
துலைய இவை சுத்தியாஞ் சொல்! *(சி.ம.தொ. 36-38)*

எவச்சாரம்

கோட யெவச் சாரந்தான் கழுநீர் காடி
வாலமாய் நனைத்துலர்த்த சுத்தி யாகும்! (உ.ம.வாகடம் - 81)

சத்திச்சாரம்

சாலவே வெருக்கொள்ளுஞ் சத்தியச் சாரஞ்
சலிக்காடி கோசலத்தில் மூன்று நாழி
கோலமாய் நனைத்துலர்த்த சுத்தி யாகும்! (உ.ம. வாகடம் - 81)

சீனம்

கெட்டியா சீனத் துக்குச்
சுத்தியின் சிறப்பைக் கேளு
அட்டியா ஆவின் பாலில்
உலரவைத் தூக்கச் சுத்தி! (வை. பலதிரட்டு, 33)

வளையலுப்பு

போந்த வளையி லுப்புத்தான்
புளிமோர் கோசலந் தான் நனைக்க சுத்தியாம்!
(உ.ம.வாகடம் - 82)

பொரிகாரம்

பாடினதோர் பொரிகார சுத்தி சொல்வேன்
பண்பான மேதியுட சாணி தன்னில்
மூடியே சிலத்தைவிட் டலம்பிப் போட்டு
மூதண்ட சுத்திசெய்து எடுத்துக் கொள்வாய்!
(கை.மு.வை. 21)

சுத்தியா பொரிகா ரத்தைச்
செயித்திட சொல்லக் கேளு
அத்திய கிழியாய்க் கட்டி
எருமையின் சாணச் சாத்தில்
வத்திடக் கொதிக்கும் போது
வளமதாம் மறையிற் றானே

பத்தியாய்க் கழுவி வைக்க சுத்தி
பகருவேன் எருமை மோரில்
பழமதா யுலரப் போடு
ஒருநாளில் சுத்தி யாச்சு! *(அகத்.கன். சூ, 33)*

வெடியுப்பு

"ஆந்த மில்லா வெடியுப்பு
ஆவின் மூத்திர மெலுமிச்சை" யில் நனைக்க சுத்தியாம்.
(உ.ம.வாகடம் - 82)

அட்டுப்பு

சார்ந்த புளியிலை அட்டுப்பு
சட்டியில் வறுப்பாய் நல்லுப்பே சுத்தியாகும்.
(உ.ம.வாகடம் - 82)

வெண்காரம்

வெண்காரந் தான்பொரித்து மேற்பிச்சஞ் சாற்றாதல்
தண்காடி யாதல் தனித்தரைத்தல் - பண்சுத்தி
கற்பூரத்தின் தூளை கரண்டியிலிடா நெய்விட்
டொப்ப வெழுபொங்க வெரித்து! *(சி.ம.தொ. - 37)*

7. நவமணிகள்

கோமேதகம், நீலமணி, பவழம், புட்பராகம், மரகதம், மாணிக்கம், முத்து, வைடூரியம், வைரம் இந்த ஒன்பதும் நவமணிகள் என்று அழைக்கப்படுகின்றன. இவற்றின் சுத்தி முறைகள் இங்கு கூறப்பட்டுள்ளன. அவை அகரமுறையில் அமைக்கப்பட்டுள்ளன.

1. கோமேதகம்

1. கோமேதகத்தைக் குதிரை நீரில் மூன்று நாட்கள் ஊற வைத்து, நிலக்குமிழ் சாற்றில் ஒரு நாள் ஊறவைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

2. கோமேதகம் அல்லது மாணிக்கத்தை அப்பிரகத் தகட்டின் மீது வைத்து சாராயம் கவுஸ்(சு)பான் தீநீர், பன்னீர், காடி இந்நான்கையும் சமபாகம் சேர்த்து, அந்நீரைக் கொண்டு பன்னிரெண்டு மணி நேரம் சுருக்கிட சுத்தியாகும்.

2. நீலமணி

1. கழுதை மூத்திரத்தில் போட்டு ஊற வைத்து, ஒரு நாள் வெயிலில் வைத்துப் பிறகு சுத்தமாக நீரில் கழுவி யெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

2. நீலத்தை நெருப்பில் காய்ச்சி, எருக்கம் பாலில் தோய்த்து ஆறியபின், இவ்விதமே மேலும், மேலும் ஐந்து அல்லது ஆறு முறை செய்யச் சுத்தியாம்.

3. குதிரை மூத்திரத்தில் ஒரு நாள் ஊற வைத்துக் கழுவி வெயிலில் உலர்த்த சுத்தியாகும்.

3. பவழம்

1. பவழக்கொடி, பவளப்புற்று எதையேனும் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு நீரில் கழுவி எடுக்க சுத்தி யாகும். பேரீச்சுங்கள்ளில் ஊறவிட்டுக் கழுவியும் எடுக்கலாம்.

2. பவழப்புற்றைப் பசுவின் பாலில் போட்டு எரித்து எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

3. பவழப் புற்றைப் பசு மோரில் கிழிகட்டி ஒன்றரை மணி நேரம் எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

4. 35 கி. பவழத்திற்கு 210 கி. பேரீச்சங்கள்ளைக் காலையில் விட்டு மாலை வரை வெயிலில் உலர்த்தி, மறுநாள் காலையிலும் புதிதாய் மேற்படி கள்ளை விட்டு வெயிலில் வைக்கவும். இவ்விதம் ஐந்து முறை செய்து நீர்விட்டுக் கழுவி எடுக்க சுத்தியாகும்.

4. புட்பராகம்

1. புட்பராகத்தை வெள்ளாட்டு மூத்திரத்திலிட்டு ஆறு மணி நேரம் வெயிலில் வைத்து எடுத்து வெந்நீரில் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

5. மரகதம்

1. நிலக்குமிழ் வேரை அரைத்து அதற்குள் மரகதத்தை வைத்து உருட்டி, மேல் சீலைமண் செய்து குக்கிட (பத்து வறட்டியில்) புடமிட்டெடுக்க சுத்தியாகும்.

2. மரகதத்தை வச்சிர மூசையிலிட்டு, உலையில் வைத்துச் சூடேறியபின், குதிரை மூத்திரத்தில் ஏழுமுறை தோய்த்து எடுக்கவும்.

6. மாணிக்கம்

1. குதிரை மூத்திரத்தில் மாணிக்கத்தை மூன்று நாள் ஊற வைத்து, மூன்று நாள் வெயிலில் காய வைத்துப் பிறகு வெந்நீரில் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

2. மாணிக்கத்தை வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் மூன்று நாட்களூற வைத்து எடுக்கச் சுத்தியாம்.

3. மாணிக்கத்தை உலையிலிட்டு ஊதிச் சூடேற்றி, வெள்ளாட்டுப் பாலில் ஆறு முறை தோய்த்தெடுக்கச் சுத்தியாம்.

7. முத்து

1. பசுவின் தயிரில் முத்தைப் போட்டு வெயிலில் வைக்கச் சுத்தியாகும்.

2. முத்தை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும் காடியிலும் ஒரு நாள் ஊற வைத்தெடுத்து நீர்விட்டுக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாம்.

3. சங்கம் பழச்சாறு அல்லது பொன்னாப் பழச்சாறு (நெய்க் கொட்டான்) அல்லது புளிக்குழம்பு இவற்றில் யாதேனும் ஒன்றில் இரண்டு நாள் ஊற வைத்தெடுக்க சுத்தியாகும்.

4. முத்து, சங்கம் பழச்சாற்றில், பூவந்திப் பழச்சாற்றில், இளநீரில் மூன்று நாட்கள் ஊற வைத்தெடுக்கச் சுத்தி யாகும்.

5. முத்தை ஊமத்தங்காய் இரசத்தில் ஒரு நாள் ஊற வைத்து, மறுநாள் சுத்த நீரில் கழுவி, பின்பு புளியிலைச் சாற்றில் ஒரு நாள் ஊறவைத்து, மறுநாள் அதைச் சுத்தநீரில் கழுவி வெயிலில் உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

6. முத்து, நெய்கொட்டான் பழத்திலாவது, புளியாரைத் தண்ணீரிலாவது இரண்டு நாட்கள் ஊறப்போட்டால் சுத்தியாகும்.

7. 35 கி. முத்திற்குப் புளித்த பசுவின் தயிர் 105 கி. விட்டு சூரியபுடம் வைக்க வேண்டும். இவ்விதம் மூன்று நாட்கள் தினமும் பசுவின் தயிர் 105 கி. வீதம் விட்டு சூரியபுடம் வைத்து, அதன் பின்பு மேற்படி முத்திற்குத் தயிர்விடாமல் இரண்டு நாள் காயவைத்து உலர்த்த வேண்டும். இவ்விதம் மீண்டும் இருமுறை செய்து உலர்ந்தபின் நன்றாய் உலர்த்திக் கழுவி எடுத்துக் கொள்வதே முத்திற்குச் சுத்தியாம்.

8. வைடூரியம்

வைடூரியத்தை குதிரை மூத்திரத்திலே போட்டு வெயிலிலே வைத்து அடுத்த நாள் பூசணிக்காய்ச் சாற்றிலே ஊறவைக்கச் சுத்தியாம்.

குதிரை, பசு, கழுதை இவற்றின் நீர்களொன்றில் வைடூரியத்தை ஒருநாள் ஊறவைத்தெடுத்து சாம்பல் பூசணிக் காய்ச் சாற்றில் ஒருநாள் ஊற வைத்து, வெந்நீர் விட்டுக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

வைடூரியத்தை ஆனை மலத்தில் நனைத்து ஒரு பானை யில் கழுதை மூத்திரம் வார்த்து அதில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி மூன்று மணி நேரம் எரியிடச் சுத்தியாகும்.

9. வைரம்

1. வைரத்தைப் பெண்குதிரை நீரில் மூன்றுநாள் ஊற வைத்து, வெயிலில் உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.
2. வைரத்தை எலுமிச்சம் பழத்தினுள் வைத்து அகத்தி யிலைச் சாற்றில் வேக வைத்து எடுக்கச் சுத்தியாகும்.
3. கண்டங்கத்திரி வேரை இடித்துச் சாறு பிழிந்து அதில் வைரத்தை நன்றாக ஊறவைத்து, கொள்ளு, தினை, அரிசி இவற்றைப் பொடித்துக் காய்ச்சிய கஞ்சியில் மூன்று நாள் தோலாயந்திரமாகப் பாகம் செய்ய வைரம் சுத்தியாம்.

பாடல்கள்

பவழம்

பவழம் நிம்பப் பழச்சாற்றில்
பரிந்தே யொருநா ளூறவைத்து
கவழம் வெந்நீர் தனிற்கழுவ சுத்தியாம்! *(உ.ம.வாகடம் - 108)*

பவழப் புற்று

ஆமது பவழப் புற்று
ஆவின்மோர் இருநா ழிக்குள்
தாமது கிழியாய்க் கட்டி
தாக்கிடு கடிகை நாலு
ஓமது உலர்த்திப் போடு
உத்தமம் நல்ல சுத்தி! *(வை.பலதிரட்டு - 31)*

புட்பராகம்

புஷ்ப ராகக் கல்லதனை
போத ஆட்டு மூத்திரத்தில்
வரிசை யாக ஒருசாம
வளமாய் ஊற வைத்தெடுக்கச் சுத்தியாம்!

(உ.ம.வாகடம் – 114)

மாணிக்கம்

"மாணிக்கம் குதிரை மூத்திரத்தில்
மறுநாள் மூன்று முறை வைத்து எடுக்கச் சுத்தியாம்.

(உ.ம.வாகடம் - 113)

முத்து

முத்துச் சங்கம் பழச்சாற்றில்
முதிய பூவந்திப் புளித்தண்ணீ
ரத்தில் மூன்று நாளூற எடுக்கச் சுத்தியாம்.

(உ.ம.வாகடம் - 109)

வைடூரியம்

வயிடூரி யத்தை குதிரை
பெய்யும் மூத்திரம் மூன்றுநாள்
தயிரியமாம் பூச ணிக்காய்
தண்ணீரி லொருநா ளூறவைத்து
எடுக்க சுத்தியாம்! *(உ.ம.வாகடம் - 116)*

8. உபரசம்

அப்பிரகம் முதல் நிமிளை முடிய உள்ள சரக்குகள் உபரசத் தலைப்பினுள் அமைக்கப்பட்டுள்ளன. மருந்து பொருட்கள் மருந்துகளில் சேர்க்கப்படுமுன் சுத்தி செய்து சேர்க்கப்பட வேண்டும். அவ்வாறு சுத்தி செய்யாமலோ, முறையாகச் சுத்தி செய்யப்படாமலோ மருந்துகள் தயாரிக்கப்படுமானால் அம் மருந்து நோயைக் குணமாக்காததோடு வேறு வகையான பின் விளைவுகளை ஏற்படுத்தக்கூடும்.

அந்த வகையில் அப்பிரகம், அன்னபேதி, கல்நார், கல்மதம், சாத்திரபேதி, சிலாசத்து, துத்தம், துருசு, நண்டுக் கல், நிமிளை ஆகிய சரக்குகளின் சுத்திமுறைகள் இங்கு தரப் பட்டுள்ளன. அவை படிப்போர் எளிமைக்காக அகரமுறையில் தரப்பட்டுள்ளன. அவை பின்வருமாறு.

1. அப்பிரகம்

1. அப்பிரகத்தைக் காடியில் ஊறப்போட்டு எடுக்க சுத்தியாகும்.

2. அகத்திப் பூச்சாறு, காடி, எருக்கின் பூச்சாறு இவை ஒவ்வொன்றிலும் ஊறவைத்து எடுத்துக் கழுவிக் கொள்ள தூய்மையாகும்.

3. எருமைச் சாண சாற்றில் அப்பிரகத்தைப் போட்டு எரித்துக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

4. 1.3 லி. அப்பிரகத்தை 3.9 லி. கோமியத்தில் இட்டுக் காய்ச்ச வேண்டும். கோமியம் 1.3 லிட்டராகச் சுருங்கிய பின்னர், 2.6 லி. மீண்டும் கோமியத்தை விட்டு பின் வேக வைக்க வேண்டும். சுனை நீரில் கிழிகட்டிச் சேர்த்து புளித்த காடியில் கழுவி எடுத்துக்கொள்ள அப்பிரகம் சுத்தியாகும்.

5. இதனை வெண்ணெய் போல செய்து கொள்வதையும் சுத்தி என்பர். அப்பிரகத்தை மூன்று நாள் மோரில் ஊற வைத்தெடுத்து இடித்துப் பொடியாக்கி ஒரு கலத்தில் வாயில் துணி விரித்துக் கட்டி அதில் அப்பிரகப் பொடியைப்

போட்டு சோறு வடித்த நீர் சிறிது சிறிதாக விட்டுப் பிசைய அப்பிரகப்பொடியும் வடிநீரும் கலத்தினுள் சேரும். இதைத் தெளியவைத்து நீரை இறுத்துவிட்டு அப்பிரகத்தை எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும். இது அப்பிரக வெண்ணெய். அப்பிரக நவநீதம் அல்லது தானியாப்பிரகம் என்று சொல்லப்படும்.

6. 35 கி. அப்பிரகப் பொடிக்கு, எருக்கு சமூலச்சாறு 175 கி., பொடித்து அதனுடன் வஸ்திரகாயம் செய்த செங்கல் சிட்டப்பொடி 35 கி. சேர்ந்த 210 கி. விட்டுக் காலை முதல் மாலை வரை வெயிலில் வைக்க வேண்டும். இவ்விதம் பத்து நாட்கள் வரை ஒவ்வொரு நாளும் செய்ய வேண்டும். பின்னர் இரண்டு நாட்கள் சாறுவிடாமல் உலர்த்தி மீண்டும் முன் போலவே ஒருமுறை செய்து எருக்கின் சாறு 2, 345 கி. சிட்டப்பொடி 45 கி. சேர்த்து சட்டி கொண்டு மூடி சீலை செய்து ஒரு கன சதுரக்குழி தோண்டி, அதில் ஒன்றரை அடி (அரை கஜ) அளவு சாம்பலைக் கொட்டி அதன் மேல் சட்டியை வைத்து அக்குழி நிறையச் சாம்பலைக் கொட்டி மூடிவிடவும். இருபது நாட்கள் சென்ற பின் எடுக்க. அதன் ஆவியால் வெப்பம் மேலேறி அதிக வேகமுள்ளதாய் இருக்கும். பிறகு கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

7. அப்பிரகத்தை ஓட்டில் வைத்துக் காய்ச்சவும். பின் அதை வெள்ளைப் பசுவின் பாலில் தோய்த்து காடியில் முக்கால் மணி நேரம் ஊற வைக்கவும். பின்பு எலுமிச்சம் பழச் சாற்றில் இரண்டு தினம் ஊறவைக்கவும். தானியத்தில் பத்து நாட்கள் ஊற வைத்து, காடி தெளித்திடிக்கவும். பின் இடித்த தூளை புதுத் துணியில் தூவி நெல்லு போட்டு மெத்திட்டு காலாலே தேய்க்க பொடி உதிர்ந்திடும். உதிர்ந்த பொடியை எடுத்து எருக்கம் பாலில் அரைத்து, சட்டியில் வைத்து மேல்மூடி சீலைமண் செய்யவும். பத்துபுடம் போட்டு எடுத்து ஆலம் விழுது குடிநீரில் முப்பது புடம் போட செந்தூரமாகும். அந்த செந்தூரம் எடுத்து இரும்புச் சட்டியில் பால் வார்த்து ஒரு நாள் வைக்க பாகமாகும். பின்பு நிழலுலர்த்தி வைத்துக் கொள்ளவும்.

2. கிருட்டிண அப்பிரகம்

கஞ்சி, காடியில் மூன்று முறை காய்ச்சித் தோய்க்க சுத்தியாகும்.

3. வச்சிர அப்பிரகம்

வச்சிரத்தைக் கழுதை மூத்திரம் அல்லது குதிரை மூத்திரத்தில் *3.9* லி. மூன்று நாட்கள் ஊற வைத்தெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

4. அன்னபேதி

1. தேவையான அன்னபேதியை நீரில் கரைத்து சிறிதளவு கந்தகத் திராவகம் விட்டு வடிகட்டி உப்பு உறையும் பக்குவத்தில் காய்ச்சிக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

2. இதனை நீரில் கரைத்து கெந்தகப் புளிப்பு சிறிதுவிட்டு வடிகட்டிக் காய்ச்சி குழம்பு பக்குவத்தில் இறக்கி உலர விட்டெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

5. கல்நார், கல்மதம்

1. பசுநீரில் ஊறவைத்துக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும். இவ்வாறே கழுதை நீரிலும் ஊறவைத்துக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளலாம். கல்மதத்திற்கும் இதுவே சுத்தி முறையாகும்.

2. கல்நாரைக் கழுதை மூத்திரத்தில் ஒன்றே கால் மணி நேரம் ஊற வைத்துக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

3. கல்மதத்தைச் சிறுநீரில் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

6. கற்சுண்ணாம்பு

நீர்விட்டு தாளித்து எடுத்துச் சலித்துக் கொள்ள சுத்தியாகும். வேலிப்பருத்திச் சாறுவிட்டும் தாளித்து எடுக்கலாம்.

7. காவிக்கல்

இளநீரில் அரைத்துக் கரைத்து வடித்து வெயிலில் வைத்து உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

8. சாத்திர பேதி

சாத்திரபேதியை நாரத்தங்காய் சாற்றில் ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

9. சிலாசத்து

1. இதனைப் பாலிலிட்டுக் காய்ச்சிக் கழுவி எடுக்கச் சுத்தி யாகும்.
2. சிலாசத்தை இளநீர்விட்டு நீர் சுண்டும்வரை காய்ச்சிக் கழுவி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.
3. தும்பைத் தண்டுத் தண்ணீர் அல்லது செங்கழுநீர்த் தண்டுத் தண்ணீரில் மத்திக்க கற்பூர சிலாசத்து சுத்தி யாகும்.
4. தாமரை வளையச் சாறு அல்லது நெய்தல் கிழங்குச் சாற்றில் மூன்று மணி நேரம் அரைத்து வெயிலில் உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.
5. சிலாசத்தை சுண்ணாம்புத் தெளிநீர் அல்லது எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் காய்ச்சி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.
6. கற்றாழைச் சாற்றில் அரைத்துச் சூரியனில் உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.
7. கவிழ்தும்பை இலைச்சாற்றில் மூன்று மணி நேரம் மத்தித்து உலர்த்த சிலாசத்து சுத்தியாகும்.
8. கற்பூர சிலையை நொறுக்கித் தூளாக்கி கிழியாகக் கட்டி தோலாயந்திரமாக ஆவின் பாலில் விட்டு, பால் வற்றும் வரை காய்ச்சி எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

9. சிலாசத்தை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் போட்டு கொதிக்க வைத்து எடுத்து எருக்கம் பாலில் ஊறவைக்கவும். ஆவின் பாலில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி எரித்து எடுத்துக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

10. எவட்சாரம், சத்திச்சாரம், வெண்காரம் இந்த மூன்றையும் அரைத்து சிலாசத்துக்குக் கவசம் செய்து காய வைத்து பசுவின் கோமியத்தில் கழுவிப் போட சுத்தியாகும்.

10. துத்தம்

1. துத்தத்தைத் தாய்ப்பாலில் பன்னிரெண்டு மணி நேரம் ஊறப்போட சுத்தியாகும்.

2. இதைக் கோமியம், காடி, தேன் இவற்றில் விட்டுப் பொங்கக் காய்ச்சி ஊற்றவும். இப்படி இருபத்தொரு முறை செய்ய சுத்தியாகும்.

3. துத்தத்தை நொறுக்கி கிழிகட்டி அமுரியில் இருபத்தொரு மணி நேரமும், பசுவின் கோமியத்தில் ஆறு மணி நேரமும் தோலாயந்திரமாய் எரித்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

11. கப்பாதுத்தம்

1. கப்பா துத்தம் பொடி செய்து சீலையில் கட்டி அமுரியில் இருபத்தொரு மணி நேரம், பசுவின் கோமியத்தில் ஆறு மணி நேரம் தோலாயந்திரமாக எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

2. கரண்டியிலே நெய் வார்த்து கப்பாப் பொடியை வைத்து ஏழு முறை பொங்க வைக்கச் சுத்தியாகும்.

12. பச்சைத் துத்தம்

பச்சைத் துத்தத்தைத் தயிரின் மேல் நிற்கும் தெளிவுத் தண்ணீரில் அரைத்து புது ஓட்டில் சட்டி போலத் தட்டி இரண்டு புறமுஞ் சுடப் பச்சைத் துத்தம் சுத்தியாகும்.

13. பால் துத்தம்

சிறுபிள்ளை நீரிலும் பசுவின் கோமியத்திலும் ஊற வைத்து உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

பால் துத்தம் பொடியாக்கி இரட்டை மடிப்புச் சீலையில் முடிந்து கொள்ளவும். பின் சுண்ணாம்புத் தண்ணீரில் தோலாயந்திர மாகக் கட்டி நாற்பத்தெட்டு மணி நேரம் இரு விறகால் எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

14. மடல் துத்தம்

சிறுநீர், குதிரை மூத்திரம், பசு மோர், காடி இவற்றில் முறையே ஒருநாளைக்கு ஒவ்வொன்றில் வேக வைத்து கழுவச் சுத்தியாகும்.

மடல் துத்தத்தை வெண்ணெய் அல்லது தயிர், கற்றாழைச் சாற்றில் ஊற வைத்து எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

15. மயில் துத்தம்

1. சுண்ணாம்பு நீரில் எரிக்க மயில்துத்தம் சுத்தியாகும்.
2. மயில் துத்தத்தைத் தயிர் விட்டு அரைத்து அடையாகத் தட்டி ஓட்டில் வைத்து தண்ணீர் சுண்ட எரிக்கவும். சுத்தியாகும்.
3. பசு மூத்திரம், எருமை மூத்திரம், வெள்ளாட்டு மூத்திரம் இவற்றில் தோலாயந்திரமாக வைத்து வேக வைக்க மயில் துத்தம் சுத்தியாகும்.

16. துரிசு

1. தேவையான துரிசை வெந்நீரில் கரைத்து வடிகட்டி சுண்டக் காய்ச்சி உப்பு கட்டினவுடன் எடுத்துக் கொள்ளவும்.
2. துரிசுக்குத் தேனும் நெய்யும விட்டரைத்து மூசையி லிட்டுக் காய்ச்சி, பிறகு பால்முறித்து வடிகட்டிய நீரில்

மூன்றுநாள் ஊறவைத்து, உலர்த்தி எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

3. பசுவின் கோமியத்தில் கரைத்து வடிகட்டி எரித்துக் கழுவி எடுத்து வெயிலில் உலர்த்திக் கொள்ள சுத்தியாகும்.

4. வெண்மையாகும்படி பொரித்து எடுத்தாலும் சுத்தி என்பர்.

5. தயிரில் ஊற வைத்து உலர்த்தி எடுத்துக் கொண்டாலும் தூய்மையாகும்.

6. பசுக்கோமியத்தில் துரிசைக் கழுவி காயவைத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

7. தயிரில் அரைத்து அடைதட்டி வரையோடு காய வைத்து அதில் புரட்டி எடுத்துக் கொள்ளவும். அல்லது தயிரில் மூன்று மணி நேரம் ஊறவைத்து எடுக்கவும்.

8. துரிசை பசுவின் தயிர் வார்த்தரைத்து அடைதட்டி புது ஓட்டில் சுட்டு எடுத்துக் கொள்ளவும். கற்பூரம் பொடி செய்து மெல்லிய சீலையில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி, கழுதை மூத்திரத்தில் மூன்று நாட்கள் இருபத்தொரு மணி நேரமும், பசு கோமியத்தில் ஆறு மணி நேரம் எரிக்க சுத்தியாகும்.

9. எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் இரவு பன்னிரெண்டு மணி நேரம் ஊற சுத்தி. துரிசு கரையும். கரையாத போது எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் மூன்று முறை கழுவி மூன்று முறை உலர வைக்க சுத்தியாகும்.

17. பச்சைத் துரிசு

பச்சைத் துரிசை பசுங் கோமியத்தில் எரித்துக் கழுவி உலர்த்தியெடுக்கச் சுத்தியாகும்.

18. நண்டுக்கல்

கற்சுண்ணாம்பும் பூநீறும் சேர்த்துத் தெளிவெடுத்த நீரில் நண்டுக்கல்லை விட்டு மூன்று மணி நேரம் எரித்து, நீர் சுண்டிய பின் எடுத்து நீரில் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

19. நிமிளை

1. வாழைக்கிழங்கு நீரில் நிமிளையை இட்டு எரித்துக் கழுவி எடுக்க சுத்தியாகும்.

2. முதலில் ஆடாதோடை இலைச்சாற்றில் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி பன்னிரெண்டு மணி நேரம் வேக விடவும். பின்பு எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் ஒதியம்பட்டைச் சாற்றில் தோலாயந்திரத்தில் எரிக்கவும். சுத்தியாகும்.

3. நிமிளையைச் சிறிதாக இடித்துச் சீலையில் முடிந்து கோமியம், காடி, வாழைத்தண்டு தண்ணீர் இவை ஒவ்வொன்றிலும் ஆறு மணி நேரம் எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

4. மாட்சிகத்தைத் தேனிலரைக்கவும். அதைப் பாம்பு பொந்திலே வைத்து உருட்டி வளைத்து கொள்ளு குடிநீர், கோமியம், காடி இவற்றில் தனித்தனியாக பன்னிரெண்டு மணி நேரம் தோலாயந்திரமாகக் கட்டி எரிக்கச் சுத்தியாகும்.

உபரசம் - பாடல்கள்

அப்பிரகம்

போக்காக அப்பிரகச் சுத்தி தன்னை
பூட்டுகிறேன் அப்பிரகம் படிதா னொன்று
வாக்காக கோமயந்தான் படிதான் மூன்று
வரிக்கண்டு சமனாக விரவி வைத்து
வீக்குவாய் ரெண்டுபடி நீர்தான் வார்த்து
வெந்தபின்பு சுனையுள்ள நெல்லில் சேர்த்து
தாக்கியே கிழிகட்டி புளித்த காடி
தனில்விட்டுக் கசக்கிடவே கரையும் பாரே! (வை.அ. 37)

வளமதா யப்பிரோ கத்தை
உள்ளது சொன்னோங் காடி
நீரினி லூறப் போடே
போட்டது பத்து நாள்வை

புகழ்நல்ல சுத்தி யாச்சு
ஆட்டது கால மத்தை
அமுரியில் கழுவிப் போடு
நீட்டது நல்ல சுத்தி! *(அகத். சூத்திரம் - 54)*

கல்நார்

வளமைய கழுதை நீரில்
வாட்டி கடிகை மூன்று
இளமையாங் கிழியை வாங்கி
கழுவியே வெய்யில் போடு சுத்தியாகும்! *(வை.அ. - 18)*

சாத்திர பேதி

மருவிய சாத்திர பேதி
கயித்திநா ரத்தங் காயிச்
சாத்தினி லூறக் கண்டு
பைத்திடக் கழுவிப் போட
பகர்ந்திடும் நல்ல சுத்தி! *(வை.அ. - 19)*

கற்பூர சிலாசத்து

சேர்ந்த கற்பூர சிலாசத்தைத் தாமரையின்
வாய்ந்தவளை யம்நெய்தல் வன்கிழங்கு - போர்ந்தரதம்
விட்டரைக்கச் சுத்தியாம்... *(சி.ம.தொ. - 38)*

ஆச்சப்பா கற்பூரச் சிலையை வாங்கி
அடவாக நொறுக்கியதை கிழிகட்டி வைத்து
பாச்சப்பா பாலில் தோலயந்திர மாக
பால்வத்து மட்டுமங்கே எரித்துப் பின்னும்
காச்சப்பா அயக்கிண்ணிக் குள்ளே வைத்து
கடியதொரு அல்லிநீர் தன்னி லாட்டு
மூச்சப்பா சிலாசத்துச் சுத்தி யாச்சு! *(சி.ம.தொ. - 21.)*

கலந்திடு பழச்சா றுள்ளே
உலத்தியே சலாசத் துக்கு
ஊரல்தான் போகச் சுத்தி!

துத்தம்

பாங்கியாந் துத்தத்தின் சுத்தி சூட்டப்
பணம்போலே நொறுக்கியதைக் கிழியாய்க் கட்டி
ஆங்கியா மமுரியிலே ஏழு சாமம்
ஆவினுட நீர்தனிலே இரண்டு சாமம்
தேங்கியதைத் தோலாயந்திரத்தில் எரித்து வாங்கு
சித்தியாம் சுத்தியாம் லோகத்துடனே ஊட்ட!

(சி.ம.தொ - 18)

பால்துத்தம்

பானிரத்துத் துத்தசுத்தி பண்ணும்வகை கேளீர்
ஊனமிலாக் கற்பூரத்தை ஒண்பொடியாய்த் - தானெடுத்து
சீலைதனிற் கட்டி சீலைச்சுண்ண நீகுடத்தி
டோலையெரிக் கத்தூய தாம்! *(சி.ம.தொ - 36)*

மயில் துத்தம்

மாயூரத் துத்தத்தை வான்பசுவின் தயிரால்
ஓயாதரைத் தடையாய் ஒட்டில்வைத்து தூயதா
ஒன்றே புடமிட்டா லொண்ணுதலே யத்துருசி
நன்றாகச் சுத்தியதாம் நாடு! *(சி.ம.தொ. - 34)*

துரிசு

பாரொரு நல்ல சுத்தி
பச்சையின் துருசு கேளு
வாளொரு பசுவின் நீரில்
வைத்தெரி பிடிநா லுக்குள்
சீருடன் கழுவி வெய்யில்
சிறப்புடன் உலர வையே. சுத்தியாகும்! *(சி.மி.தொ. 27)*

நிமிளை

அப்பனே நிமிளைசுத்தி அறையக் கேளு
வட்டியுறு நால்வகையும் நொறுக்கிக் கொண்டு

வாழையுட கிழங்குநீர் வாங்கு வாங்கே.
வாங்கியே நிமிளையிட்டு எரித்து மைந்தா
வைத்திடவே சுத்தியதா மயக்க மில்லை! *(சி.ம. தொ.17)*

கஞ்சநிறம் பொன்நிறங் காண்நிமிளை சுத்தி
துஞ்சத் துயில்துனைத்து டோளையாய் - மிஞ்சவேரி
காடித்தலித்தூர் கந்தநீர் செம்மறிநீர்
நாடியா மோரொன்றின் நான்கு! *(சி.ம.தொ. - 37)*

பொன்னிமிளை

உள்ளபொன் னிமிளை சுத்தி
உரைக்கிறோ முணர்வாய்க் கேளு
கள்ளமாங் காடிக் குள்ளே
காய்ச்சிடு மூன்று நாள்தான்
வள்ளலே நல்ல சுத்தி! *(வை.அ, 13)*

9. சீவப் பொருட்கள்

ஆமையோடு, இறகுகள், எலும்புகள், தந்தவகை, கிளிஞ்சல், குளம்புகள், கொம்புகள், சங்கு, தேன், பலகறை, புனுகு, பூநாகம், மயிர், முத்துச்சிப்பி, முட்டை ஓடு இந்தப் பதினைந்தும் சீவப் பொருட்கள் என்ற தலைப்பினுள் அமைக்கப்பட்டுள்ளது. இவற்றின் சுத்தி முறைகள் இங்கு கொடுக்கப்பட்டுள்ளன. படிப்போர் எளிமைக்காக அகர முறையில் கூறப்பட்டுள்ளன.

1. ஆமை ஓடு

பூநீறு, கற்சுண்ணாம்பு சமனெடை சேர்த்து அதற்கு எண் மடங்கு நீர்விட்டு கலக்கி தெளிவெடுத்து, அதில் ஆமை ஓட்டைச் சிறு சிறு துண்டுகளாய் நறுக்கியிட்டு, எண்ணெய்க் கசிவு நீங்கும் வரை எரித்தெடுத்து, சுத்தநீரில் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

2. இறகுகள்

கற்சுண்ணாம்பும் பூநீறும் கரைத்த கரைசலின் தெளிவில் சேர்த்து எரித்து நீரில் கழுவிக் கொள்ளுவதே இறகு வகை களின் சுத்தியாகும்.

இறகுகளைச் சிறு துண்டுகளாகக் கத்தரித்து, ஓட்டிலெரித்து அல்லது புடம்போட்டுக் கருக்கிக் கொள்வதே சுத்தியாம்.

3. எலும்புகள்

பொடிசெய்த 35 கி. எலும்புத் தூளைப் புளித்த பசுவின் மோர் 105 கி. வீதம் விட்டு சூரிய உதயம் முதல் மாலை மறையும் வரை வெயிலில் வைக்கவும். இவ்வாறு ஒவ்வொரு நாளும் மேற்படி மோர் அதே அளவு விட்டுச் சூரியபுடத்தில் ஐந்து நாட்கள் வைக்கவும். அதன் பின்பு மேற்படி மோர் விடாமல் இரண்டு நாட்கள் வெயிலில் வைத்து, ஈரமில்லாமல் நன்றாய் உலர்ந்த பின்பு, நீர்விட்டுக் கழுவி உலர்த்திக் கொள்வதே எலும்பின் சுத்தியாம்.

4. தந்த வகை

ஒவ்வொரு நாளும் புதிய தாய்ப்பால் விட்டு ஐந்து நாட்கள் வெயிலில் வைத்துப் பின் பால்விடாமல் இரண்டு நாட்கள் காயவைத்து கழுவி உலர்த்தி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

5. கிளிஞ்சில்

1½ கிலோ கிளிஞ்சிலுக்குத் தமரத்தைச் சமூலச்சாறு 2 லி., காடி 2 லி., மோர் 2 லி. இவற்றை ஒன்றாய்க் கலந்து ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு அதில் மேற்படிக் கிளிஞ்சிலைப் போட்டு, அப்பாத்திரத்திற்கு வேடுகட்டி ஏழு நாட்கள் வெயிலில் வைத்து எடுக்கவும்.

பின்னர் செங்கழுநீர் சமூலச்சாறு, மோர், காடி வகைக்கு 2 லி. சேர்த்து முன்போலவே பாத்திரத்தில் விட்டு அதில் மேற்படி கிளிஞ்சிலை மறுபடியும் போட்டு அப்பாத்திரத்திற்கு வேடுகட்டி ஏழுநாட்கள் வெயிலில் வைத்து எடுக்கவும்.

பின்னர் மணித்தக்காளி சமூலச்சாறு, மோர், காடி இவை வகைக்கு 2.6 லி. சேர்த்துப் பாண்டத்திலிட்டு, அதில் மேற்படிக் கிளிஞ்சிலைப் போட்டு பாண்டத்திற்கு வேடுகட்டி ஏழு நாட்கள் வெயிலில் வைத்து எடுக்கச் சிறந்த சுத்தியாம்.

6. குளம்புகள்

சீவின 35 கி. காற்குளம்பு பொடிக்கு 175 கி. இளநீர் விட்டு சூரிய உதயமுதல் அத்தமிக்கும் வரை வெயிலில் வைக்க வேண்டும். தினமும் 175 கி. புதிதான இளநீரைத் தொடர்ந்து ஐந்து நாட்கள் விட்டு காலை முதல் மாலை வரை வெயிலில் வைத்தும், பின்பு இரண்டு நாட்கள் இளநீர் விடாமல் வெயிலில் வைத்தும் நீரெல்லாம் உலர்ந்த பின்பு கழுவி எடுக்க, காற்குளம்புப் பொடி சுத்தியாகும்.

7. கொம்புகள்

சீவின கொம்புத்தூள் 35 கிராமிற்கு அகத்தியிலைச் சாறு 105கி விட்டு, சூரிய உதயம் முதல் மறையும் வரை வெயிலில் வைக்கவும். இவ்விதம் மீண்டும் நான்கு நாட்கள், ஒவ்வொரு நாளும் மேற்படி இலைச்சாறு அதே அளவு விட்டுச் சூரிய புடம் வைத்துப் பின்பு ஆறாம் நாள் முதல் மேற்படி சாறு விடாமல் வெயிலில் வைத்து, ஈரமில்லாமல் நன்றாய் உலர்ந்த பின்பு, நீர் விட்டுக் கழுவி உலர்த்திக் கொள்வதே கொம்புகளின் சுத்தியாம்.

8. மான்கொம்பு

மான்கொம்பைச் சிறுதுண்டுகளாக்கி, இரண்டிரண்டாய்ப் பிளந்து, அகத்தியிலைச் சாற்றில் ஒரு நாள்முழுவதும் வற்ற வைத்துச் சாற்றை நீக்கிக் கொம்புத் துண்டுகளைக் கழுவி உலர்த்திக் கொள்ளவும். இங்ஙனம் ஏழு முறை செய்ய சுத்தியாம்.

9. சங்கு

கற்சுண்ணாம்புக்குள் வைத்துத் தாளித்துக் கழுவி எடுக்கத் தூய்மையாகும். கற்சுண்ணாம்பு பூநீறு கரைசல் தெளிவில் எரித்தெடுத்துக் கழுவிக்கொள்ளலாம்.

10. பற்கள், தந்தம்

இடித்துத் தூள் செய்த பல்லின்பொடி 35 கிராமில் 175 கி. தாய்ப்பால் விட்டு காலை முதல் மாலை வரை வெயிலில் வைக்க வேண்டும். இவ்விதம் ஐந்து நாட்கள் புதிது புதிதாக தாய்ப்பால் விட்டு காலை முதல் மாலை வரை வெயிலில் வைக்கவேண்டும். பின் இரண்டு நாட்கள் பாலெல்லாம் விடாமல் வெயிலில் வைத்து நன்றாய் உலர்ந்தபின் கழுவி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

11. தேன்

ஒரு பாத்திரத்தில் தேனை விட்டு அதனை நீருக்குள் அமிழ்த்தி வைத்து எரித்து வடிகட்டிக் கொள்ளலாம்.

சூடாக்கிய ஓட்டைத் தேனில் போட்டாவது அனலில் சூடாக்கிய வெட்டுக் கத்தியில் தேனை விட்டு வடியச் செய்தாவது சுரசமாக்கிக் கொள்ளத் தேன் சுத்தியாகும்.

தேனில், நெல், மிளகு சேர்த்துப் பத்திரப்படுத்த வேண்டும்.

கடைத்தேனில் மெழுகு, தேனீ, புழு, முட்டை, மகரந்தப்பொடி முதலிய மலினங்கள் இருக்குமாகையால் அதனைப் பயன்படுத்தும் முன் நீர் எந்திரத்தில் வைத்துக்

காய்ச்சி சூடாயிருக்கும் பொழுதே ஈரக்கம்பளித் துணியிலிட்டு வடிகட்டிக் கொள்ள வேண்டும்.

ஓட்டைச் சுட்டுத் தேனில் போட்டு முறித்து உபயோகிப்பது வீட்டு வழக்கம்.

12. பலகறை

பழச்சாற்றிலாவது அரிசிக் காடியிலாவது ஊறவைத்தெடுத்துக் கழுவிக் கொள்ளத் தூய்மையாகும்.

நெருப்பனலில் சுட்டெடுத்துக் கொள்ளவும்.

35 கி. பலகறைப் பொடிக்கு 350 கி. தமரத்தம் பழச்சாற்றைக் காலையில் விட்டு மாலை வரை வெயிலில் வைத்து எடுத்து மறுநாள் காலையிலும் புதிதாக மேற்படிச் சாற்றை விட்டு வெயிலில் வைக்கவும். இவ்வாறு பதினைந்து நாட்கள் செய்தெடுக்கப் பலகறை சுத்தியாகும்.

13. புனுகு

1. புனுகைப் புறங்கையிலிட்டு, ஒரு பிளந்த ஈரக்கல்லினால் தேய்த்து, அதில் கலந்திருக்கும் புனுகுப் பூனையின் உரோமங்களை நீக்கிக் கொள்வதே சுத்தியாகும்.

2. சந்தனக்கல் அல்லது சுத்தமான படிகக் கல்லின் மீது வைத்து சுத்தநீர் விட்டுக் கழுவி வழித்துக் கொள்ளவும்.

14. பூநாகம்

மோரிலாவது பாலிலாவது உயிருள்ள பூநாகத்தைப் போட்டு வைக்க அது இவற்றை அருந்தி வயிற்றிலுள்ள மண்ணை வெளிப்படுத்திவிடும். பின் எடுத்து சுண்ணாம்பு நீர் தெளிக்க இறந்துவிடும்.

15. மயிர்

சிகைக்காய் கலந்த நீரில் கொதிக்க வைத்துக் கழுவி உலர்த்திக் கொள்ளத் தூய்மையாகும்.

16. முத்துச்சிப்பி

மெழுகைச் சிறு துண்டுகளாக்கி ஒரு கலத்திலிட்டு அதை வெந்நீருக்குள் அமிழ்த்தி உருகச் செய்து துணியினூடாக வடிகட்டி எடுக்கச் சுத்தியாகும்.

17. முட்டை ஓடுகள்

சோற்றுப்புக் கலந்த நீரில் போட்டு ஊறவைத்தெடுத்து எரித்து உட்புறமுள்ள சவ்வு நீக்கி நீரில் கழுவி வெயிலிற் காயவைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

முட்டையோடு 1400 கிராமிற்கு, 500 மி.லி. கறியுப்பில் 3.லி. ஆற்றுநீர் வார்த்து நன்றாய் கலக்கி ஒரு மணி நேரம் வைத்துத் தெளிவிறுத்து, அத்தெளிவு நீரில் மேற்படி முட்டை ஓட்டைப் போட்டு, ஒருநாள் முழுவதும் வைத்து, மறுநாள் காலையில் அடுப்பேற்றிக் கொதிக்க வைத்து, மூன்றில் ஒன்றாய்ச் சுண்டிய பின் இறக்கி ஆறவிட்டு, முட்டை ஓட்டிலுள்ள ஜவ்வுகளை நீக்கி, வேறு தண்ணீர்விட்டு நன்றாய் ஓட்டைச் சுத்தியாக்கி, வெயிலிலுலர்த்தி எடுத்துக் கொள்வதே முட்டை ஓடுகளின் சுத்தி. இவ்வாறே கோழி, பருந்து, கிளி, காகம், காடை, மயில் முதலிய பறவைகளின் முட்டையோடுகளையும் சுத்தி செய்ய வேண்டும்.

ஊமைக் கிளிஞ்சில்

ஆமப்பா ஊமையென்ற கிளிஞ்சி பத்து
அப்பனே யெடுத்துவந்து கழுவிப் போட்டு
வேமப்பா உழமண்ணில் கொதிக்க வைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்!

(கை.மு.ம.சுவடி. - 30)

கிளிஞ்சில்

உவர்மண் சுண்ணமு மூட்டிக் கலக்கித்
தவருங் கிளிஞ்சி தனிலதி லிட்டுக்
கவர யெரித்துக் கடுவெள்ளை யாக்கித்
திவர யெரித்துத் தேய்த்துக் கழுவிடே! *(கை.மு.ம.சுவடி 67)*

சுத்தி முறைகள் - இணைப்பு 1

1. அகத்தியர் கன்ம சூத்திரம்

கர்மமே போக வென்றால்
கடும்பிணி யாளர் தம்மை
நிர்மமாய்ச் சரீர சுத்தி
செய்துமே நெட்டை யோடு
தர்மமாய் முன்னே வைத்து
தான்சொன்ன முறையாய்ச் செய்து
நிர்மமாய் நீறு சாத்தி
லெட்சத்தி நிவர்த்தி யாமே! 18

நிவர்த்தியஞ் சூட்சத் துக்கு
நிறைந்திட தூப தீபம்
சுபத்தியாஞ் சிறந்த புட்பம்
புனுகுடன் சுகந்தஞ் சாற்றி
அபத்திய மாகா வண்ணம்
அரனொடு தாயைப் போற்றிப்
பவித்தமா ம(ள்) வந்தீ ரென்று
மருந்தது ஈந்தி டாயே! 19

ஈந்திட வினைக ளெல்லா
மேகிடு மருந்து சித்தி
ஆய்ந்திடும் பிணிக ளெல்லா
மகன்றிடு மன்றைக் கேதான்
தோய்ந்திடு மானால் சூட்சம்
சொல்லிய துண்மை யுண்மைக்
காய்ந்திடுங் கசட ருக்குங்
காரியங் காட்டொண் ணாதே! 20

ஒன்றான சரக்குச் சுத்தி
யாவரு முரைக்க வில்லை
கண்ணான சரக்குக் கெல்லாங்
கைய்மழந் தீரா விட்டால்

பண்ணான மருந்து சேந்துப்
பருகிடில் பிணிபா ரிக்கும்
நண்ணான செந்தூ ரங்க
ளிடைபடும் நன்றா காதே! 21

இலிங்கம்

நன்றான சரக்குச் சுத்தி
நவிலுறோம் லிங்கத் துக்குப்
பன்றான பழச்சா றோடு
பருகிய பாலுங் கூட்டித்
தன்றாக மேனிச் சாறு
மூன்றையுஞ் சரியாய்ச் சேர்த்துத்
துண்டாக லிங்கத் துக்குச்
சுருக்கிடச் சுத்தி யாச்சே! 22

சவ்வீரம்

ஆச்சிது வீரத் துக்கு
அடவது சொல்லக் கேளு
பாச்சிது இளநீர் விட்டுப்
பண்பாக அவித்துப் போடு
ஒச்சிது கடிகை மூன்று
உற்பனங் கண்டு கொள்ளு
காச்சிது இளநீர்க் குள்ளே
களஞ்சிகற் பூரஞ் சேரே! 23

கற்பூரம்

சேர்த்திடு பூரத் துக்கு
வெற்றிலை மிளகு கூட்டி
கார்த்திடக் கசாயஞ் செய்து
கழாயத்தில் மூன்று நாள்தான்
வார்த்திடக் கிழியாய்க் கட்டி
வைத்திட சுத்தி யாச்சு
ஆர்த்திடு வெள்ளை சுத்தி
அப்பனே அறையக் கேளே! 24

வெள்ளைப் பாடாணம்

அறையிறே னமுரிக் குள்ளே
மிளகது அரைத்துப் போட்டு
முறையது படியொன் றுக்குள்
வற்றவே மூடிக் காய்ச்சு
உறையது கிழியை வாங்கிக்
கழுவியே உலர்த்தி வைப்பாய்
பறையிறேன் கெவுரி சுத்தி
முறையது பகரக் கேளே! 25

கேளது பன்றிப் பாலில்
கிழியது வாகத் தட்டி
நாளது கடிகை யொன்று
அவித்திட நல்ல சுத்தி
ஊளது குதிரைப் பல்லின்
சுத்தியின் குணத்தைக் கேளாய்
நாளது கடிகை மூன்று
நாவினி லுமினீ ராலே! 26

குதிரைப் பாடாணம், மனோசிலை

உமினீரி லூறப் போட்டு
உலர்த்திடச் சுத்தி யாச்சு
அமினிய சிலையின் சுத்தி
அடவினை அறிந்து கொள்ளு
காமினி காடி நாழித்
தண்ணியில் கிழியைப் போட்டு
வவினிய கடிகை மூன்று
அவித்திடில் வளம தாமே! 27

பவளப்புற்று

ஆமது பவளப் புற்று'
ஆவின்மோ ரிருநா ழிக்குள்
தாமது கிழியாய்க் கட்டி
தாக்கிடு கடிகை நாலு

ஓமது உலர்த்திப் போடு
உத்தமம் நல்ல சுத்தி
காமது அரிதா ரத்தின்
சுத்தியைக் கருதிக் கேளே! 28

அரிதாரம்

கருதிய அமுரி நாழி
கலச சுண்ணங் காலதாகும்
பருதிய மேனிச் சாறு
பழச்சாறு படிகால் விதம்
சுருதிசேர் கடிகை யொன்று
கிழியினைச் சுருக்காய்க் காய்ச்சித்
திருதிய சிலத்தில் சுத்தி
செய்திட்டு உலர்த்தி டாயே! 29

சிலாசத்து

உலத்திய சிலாசத் துக்கு
ஊறல்தான் போக சுத்தி
கலத்திடு பழச்சா றுள்ளே
காய்ச்சியே கழுவிப் போடு
உலத்திய கல்நார் சுத்தி
உரைக்கிறேன் நன்றாய்க் கேளே! 30

கல்நார்

வளமையாங் கழுதை நீரில்
வாட்டிடு கடிகை மூன்று
இளமையாங் கிழியை வாங்கி
கழுவியே யோட்டில் போட்டு
பழமையாய் கெருடப் பச்சைப்
பாங்கினைப் பகரக் கேளு
தண்மையாம் பயிறு போலே
தட்டியே கிழியைக் கட்டே! 31

கட்டியே குமரிச் சாற்றில்
கடுகமுப் பதுவே காய்ச்சி

ஒட்டியே கழுவிப் பின்பு
உலர்த்தியே வைத்துக் கொண்டு
செட்டியார் சீனத் துக்கு
சுத்தியின் சிறப்பைக் கேளு
அட்டிய ஆவின் பாலி
லூறவே வைக்கச் சுத்தி! 32

பொரிகாரம்

சுத்தியாய்ப் பொரிகா ரத்தைச்
செய்திட சொல்லக் கேளு
அத்திய கிழியாய்க் கட்டி
எருமையில் சாணா கத்தில்
வைத்திடு கொதிக்கும் போது
வளமைமும் முறையில் தானே
பத்தியாய்க் கழுவி வைத்துக்
குக்கிலைப் பகரக் கேளே! 33

குக்கில் - குந்திரிக்கம்

பகருவேன் எருமை மோரில்
பண்பதா யூறப் போட்டுத்
தகருகுந் திருக்கச் சுத்திச்
சாத்திறேன் சாரா யத்தில்
உகரவே ஊறப் போட்டு
ஒருநாளில் சுத்தி யாச்சு
முகருவேன் காரத் துக்கு
மூத்திரம் மூன்று நாளே! 34

கெந்தி

மூன்றுநாள் நனைய வைக்க
முக்கியம் நல்ல சுத்தி
தாண்டவ மாடுங் கெந்தி
சுத்தியின் சார்வு கேளு
என்றஆ வெண்ணெ யிட்டு
இரும்பினி லுருக்கிப் பாலில்

ஆண்டயி ரஞ்சு சாய்க்க
அதிகமாஞ் சுத்தி யாச்சே! *35*

இரசம்

ஆச்சிநீ ரசத்தின் சுத்தி
அறையிறே னடவாய்த் தானே
மாச்சியாம் புகையி லைநீர்
மஞ்சளும் பொடியுஞ் செங்கல்
ஆச்சியாம் பொடியு முப்பும்
போட்டரைத் தலசிப் போடு
வாச்சிறு மேனிச் சாறு
பிரண்டையும் வளமாய் மத்தன்! *36*

மத்தினில் சாறுந் தேனும்
மருவிய இஞ்சிச் சாறும்
கொத்தினா வரையும் பட்டை
குறுகிய கீழ்காய் மத்தி
சித்திர மூலிச் சாறு
சேர்த்தரைத் திரிப லாதி
வத்திய கஷாயந் தன்னில்
மத்திக்கும் வளமை கேளே! *37*

அமுரி

கேளுநீ அமுரி சுத்தி
கிளர்ந்திடு மத்தி இத்தி
நாளுநீ நாகல் பட்டை
நன்றதாய்க் கிஷாயஞ் செய்து
வாழுநீ வெவ்வே றாக
மத்திக்க வணித மாகும்
மாளுநீ பதமே சூத
மதுவது வெவ்வே றாமே! *38*

ஆமினி வகைவ கைக்கு
நாழிகை அளவ தாகத்
தாமினி ஒவ்வொன் றாகக்
கலத்தினில் கழுவிப் போடு

ஓமினி வாலை சூத
முறுதிதா னிந்தச் சுத்தி
நாமினி முடிதா ரத்தின்
சுத்தியை நவிலக் கேளே! 39

முடிதாரம்

கேளுநீ பனையின் கள்ளுக்
கெடியதா யிப்படி நாலுக்குள்
வாழிநீ கிழியாய்க் கட்டி
வைத்தெரி வளமை யாகு
மானது கழுவி வைக்கும்
வளமையாம் நல்ல சுத்தி
ஆனது தாரை சங்கு
அதினுட சுத்தி கேளே! 40

தாரை, சங்கு

அதனுட சுத்தி யென்ன
ஆட்டுநீர் தனில் காய்ச்சு
வதனமாகத் தொட்டி சுத்தி
வரிசையின் வளமை கேளு
ததினிமா முலைப்பா லாலே
தேத்திவெள் ளாட்டுப் பாலும்
பதனமாய் ஒவ்வொன் றுக்குள்
பத்துப் பத்தே...! 41

தொட்டிப் பாடாணம்

பத்துப்பத் த்தாக ஆறப்
பாத்திட ஆச்சு சுத்தி
முத்துமுத் தான தொட்டிப்
பாசான முறையைக் கேளு
சத்துசத் தாக வெட்டி
தானொரு கிழியாய்க் கட்டி
கொத்துகொத் தாக நெல்லில்
வித்தினிக் குறியைப் பாரே! 42

மடலரிதாரம்

குறியெனக் கழுவிப் போட்டு
கூறிய மடலின் சுத்தி
முத்துமுத் தான தொட்டிப்
பாசாண முறையைக் கேளு
சத்துசத் தாக வெட்டி
தாவொரு கிழியாய்க் கட்டி
கொத்துகொத் தாக நெல்லில்
வித்தினிக் குறியைப் பாரே! 42

குறியெனக் கழுவிப் போட்டு
கூறிய மடலின் சுத்தி
உரிவெண்ணெ யதனில் போட்டு
நாளொன்று கூறி வாங்கு
தெறிபடாத் தயிருக் குள்ளே
செலுத்திடு நாளொன் றுதான்
மறிவெண்ண குமரிச் சாற்றில்
மஞ்சளின் சாற்றி லோர்நாள்! 43

துருசு

ஓரொரு நாளா யூறிக்
கழுவியே யுலத்திப் போட்டு
பாரொரு நல்ல சுத்தி
பச்சையின் துருசைக் கேளு
வாரொடு பசுவி னீரில்
வைத்தெரி படிநா லுக்குள்
சீருடன் கழுவி வெய்யில்
சிறப்புட னுலர வய்யே! 44

சாத்திர பேதி

வைத்திடச் சுத்தி யாச்சு
மருவிய சாத்திர பேதி
கைத்திடு நாரத் தங்காய்ச்
சாற்றினி லூறக் கண்டு

பைத்திடக் கழுவிப் போடப்
பகர்ந்திட நல்ல சுத்தி
நைத்திடு மஞ்ச னக்கல்
சுத்தியை நவிலக் கேளே! *45*

அஞ்சனக்கல்

கேளுநீ புளியி னாரைச்
சாற்றினி லூறப் போட்டு
நாளினிச் சென்ற பின்பு
நல்லதோர் சுத்தி யாச்சு
வாழுநீ யேக சுத்தி
மருவியே கேளு கேளுத்
தாளினி நல்லெண் ணெய்க்குத்
தானொரு நாள தாமே! *46*

நாளதாம் பழச்சா றுக்குள்
நாழிகை யறுப தாகும்
வேழதாங் கருவி வெய்யில்
முகத்தினில் வெண்மை யாகும்
கோளதாந் தாம்பிர சுத்தி
கூறுவோ மின்னங் கேளு
வேளதா மூரி யொன்று
விளம்பிய பழச்சார் ரெண்டே! *47*

தாமிரம்

சாற்றினில் சாரங் கூட்டித்
தாளகந் தானுங் கூட்டி
வித்துடன் கலக்கிக் கொண்டு
வெய்யிலில் பத்து நாள்வை
நீத்துடன் கழுவிப் போட்டு
நிசமதாய்ச் சுத்தி யாச்சு
ஆத்துடன் நாக சுத்தி
அறையிறேன் அறிந்து கொள்ளே! *48*

நாகம்

கொள்ளிடு கல்லுச் சுண்ணங்
கிட்டிடு அமுரிக் குள்ளே
உள்ளது குமரிச் சாறு
சாரமு முறவாய்ச் சேர்த்து
அளவது நாகந் தன்னை
ஆட்டுநெய் போட்டு ருக்கிப்
பழவது பத்து சாய்க்க
சுத்தியாம் பாரு பாரே! 49

காந்தம்

பாருநீ காந்த சுத்தி
பகருவெண் காணச் சாத்தில்
சீரினிக் காய்ச்சித் தொய்க்கச்
சிறப்புடன் ஏழு காய்ச்சு
வாரினிக் கழுவி வைக்க
வண்மையாஞ் சுத்தி யாச்சு
ஆரினிக் காரீ யத்தின்
சுத்தியை அறிந்து கேளே! 50

காரீயம்

அறிந்துவெள் ளாட்டு நீரி
னதினுடன் பிரண்டை யின்வேர்
செறிவுட னரைத்துப் போட்டுச்
சிறந்தநல் லெண்ணெய் குத்திக்
குறியுட னுருக்கிச் சாய்க்கக்
குணமுடன் நீருஞ் சரக
மறிவது வில்லாச் சுத்தி
வாய்த்தது புவியுள் ளோர்க்கே! 51

பொன்னிமிளை

உள்ளபொன் னிமிளை சுத்தி
உரைக்கிற்றா முணர்வாய்க் கேளு
கள்ளமாங் காடிக் குள்ளே
காய்ச்சிடு மூன்று நாள்தான்

வள்ளலே நல்ல சுத்தி
வளமதா மப்பு ரோகம்
உள்ளது சொன்னோங் காடி
நீரினி லூறப் போடே! 52

அப்பிரகம், கல்மதம்

போட்டது பத்துநாள் வைப்பு
புகழ்நல்ல சுத்தி யாச்சு
ஆட்டது கல்ம தத்தை
அமுரியில் கழுவிப் போடு
நீட்டது நல்ல சுத்தி
நேர்வாளஞ் சுத்தி கேளு
நாட்டது மேதிச் சாணங்
காடியில் கரைக்க நன்றே! 53

நேர்வாளம்

நன்றிது கிழியாய்க் கட்டி
எரித்தினி நாட்டக் கேளு
உண்டது உலர்த்தித் தோட்டை
உடைத்துயுள் நஞ்சு போக்கி
சென்றது காடி மோரும்
ப்ழச்சாறுஞ் சேர்த்துக் கொண்டு
பண்டது பருப்பைப் போட்டு
நாளது பத்து வாங்கே! 54

சேங்கொட்டை

வாங்கியு லர்த்தி வைக்க
வளமதாய்ச் சுத்தி யாச்சு
ஓங்குசேங் கொட்டை சுத்தி
உதகத்தி லூறப் போட்டு
பாங்குடன் சிலத்த சுத்திப்
பாலினுள் அவித்து லர்த்தே! 55

அமுக்கிரா

பாலினி லமுக்கி ராவேர்
பண்பதாய்ச் சுத்தி யாகும்.
மூலிகை யான தெல்லாம்
முறையினில் சுத்தி யாகும்.
மாலின பாஷா ணங்கள்
அறுபத்தி நாலுஞ் சுத்தி
ஏலவே யெட்டோ டெட்டு
சரக்குக்கு மேக சுத்தி! 56

பல - சரக்குகள்

சொல்லுவோ மின்னங் கேளு
சூட்சமா யேக மாக
நல்லதோர் மேனிச் சாறு
நவின்றதக் காளிச் சாறு
வல்லதோர் கைய்யான் சாறு
மத்தையின் சாறு தானே! 57

சாறுதான் பழச்சாற் றோடு
தன்னுட னமுரி கூட்டி
வாறுதான் காடி கூட்டி
வைத்தினி மருந்து கேளு
வாறுதா னுப்புச் சுண்ணம்
வெடியுப்புச் சாரஞ் சீனம்
சாறுதான் பலமொன் றாகக்
கூட்டினி வைத்தி டாயே! 58

கூட்டினி யரைத்துக் கொண்டு
கூறியசரக் கறுபத்து நாலு
நாட்டியாய்க் கெட்டித் தானோர்
மண்டல மூற வைக்க
ஆட்டிக் கஞ்சு உரியாச்சு
சரக்கறு பத்து நாலும்
நானிலச் சுத்தி செய்ய
வயித்திய மொன்றா காகே! 59

சுத்திமுறைகள் - இணைப்பு - 2

2. தட்சிணாமூர்த்தி சுத்திமுறை முப்பது

பதிமறைகள் வேதாந்தஞ் சூட்சா சூட்சம்
பசுபதி பாசத்தடங்கும் பூர நாதி
அதிவிதங்காண் பிராணாயந் துரியந்துரி யாதீதம்
ஆதி அந்தம் முதலான வாறு
நதியான குருந்தி தான் வரையாற் சூழும்
நந்தியொளி பதமாகில் பிரம்ம மாகில்
சதியான சைதன்னியம் அந்த ரங்கஞ்
சடாதார் கேசமுகவன் தந்தி காப்பே! (1)

தந்தியேனு மம்பதையுஞ் சுருக்கிச் சொல்வோந்
தருவான முப்பதுக்குள் ளடக்க மாக
அந்தியெனும் தீதசுத்தி முறையாய் நாமும்
அருளுவோ மின்னுலை வெளிவி டாதே
முந்திஅண்ட சுத்திமுறை சொல்லக் கேளு
மூதண்ட அண்டமது முழுதாய் வாங்கி
பந்தியேனும் யிரகோரை சவ்வும் போக்கி
பசும்பாலும் படிதனிலே கழுதைப்பால் படியே! (2)

படியான இருபாலும் பாண்டமதில் தாங்கி
பரிவான அண்டமதை அதுக்குள் ளிட்டு
வடிவான வார்மட்டு மூறி னாக்கால்
அதினுடைய அண்டமதின் கசிவு போச்சு
நடியான வதின்பிறகு தொழில்முறைக ளோடு
நலமாக ஆடினதால் நல்லசித்தி யாகுஞ்
சடியான சுத்தியிது ஆர்க்குஞ் சொல்லாய்
சமத்தான தொழிலாளி செய்து பாரே! (3)

செய்துபார் பிண்டசுத்தி செப்பக் கேளு
செகராச பூபதியே செயலாய்க் கேளு
ஐயுது பாரண்ட பிண்டங்கடுஞ் சூலான
ஆதியென்ற கடுஞ்சூலும் பிண்டம் வாங்கின

நையுது பார்பனி நீருப்படிதான் கொண்டு
நலக்குதிரைப் பாலுபடி நன்றாய்க் கொண்டு
வையுது பார்பாண்டம் அதில் நீரைத் தாக்கி
வளமாச்சு கடுஞ்சூலை யதுக்குள் தாக்கே! *(4)*

தாக்குவாய் புலத்தியனே ஓர்நாள் விதம்
தருவாகச் சென்றதென்றா லதித சுத்தி
ஆக்குவாய் அந்நாள்போய் மறுநாள் தன்னில்
அதையெடுத்து பாத்திரே யாமா லய்யா
பாக்குவாய் மேல்சவ்வு தோடு தானும்
பக்குவமாய் வெடித்ததுபோல் பகருங் காலை
சாக்குவாய் அதுசவ்வு போனா லய்யா
சமத்தான பிண்டசுத்தி அதித மாமே! *(5)*

அதிதமெனும் அதின்பிறகு உரலில் தாக்கு
தாக்கியே யெடுத்துதொழிலாடு வாய்நீ
வதிதமெனும் பிண்டசுத்தி முப்பொருள தாக
வசனிப்போஞ் சுத்திமுறை முப்ப தாக
நதிதமெனு யிந்தநூ லார்க்குங் கிட்டா
நந்தியொளி அறிந்தவரே ஞானிக் கிட்டும்
பதிதமெனு மின்னூலை வெளிவி டாதே
பாவிகாள் காமுகரோ டுறவா டாதே! *(6)*

உறவான சல்லிவேர் வஞ்சிக்கொடி யாகில்
உசிதமுள்ள நஞ்சுக்கொடி வாமது கொடிதான்
... என சல்லிக்கொடி சர்வகொடி வகைதான்
மைத்துமுள்ள சடல்வே ரனேகத் துக்கும்
உறவான சுத்தியிது நன்றாய்க் கேளு
மாணாக்கா ளொருவருக்கும் வெளிவி டாதே
திறவான கோலிதுதான் முப்ப துக்குள்
திறவாத கலக்கதலை திறந்திட் டோமே! *(7)*

திறமான செய்திஒன்று செப்பக் கேளுஞ்
செகராச யோகிகளே செயமாய்ச் சொல்வோம்
கறமான சல்லிவேர் சுத்திதனைக் கேளுங்
காமநீர் சுத்தசலம் வார்த்துச் சேர்த்து

விறமான விதுஒவ்வொன்று நாழியது வாகில்
விசிதமுள்ள பாண்டமதில் விதமா யிட்டு
அறமான சல்லிவேர் சருகே கொண்டு
அதில்ஊற ஒருநாள் மருளு வீரே! (8)

அருளுவீர் இந்தப்படி பாக மாக
அடவாக வைத்ததனை சாகே கொண்டு
வருளுவீர் பசும்பாலில் ஊறச் செய்வாய்
வசனித்தோ மொருநாளும் ஊறச் செய்து
நருளுவீர் அதையெடுத்து மதியுலரச் செய்து
நவிலுவீ ரதின்பிறகு தொழில்முறைக ளோடு
பருளுவீர் சல்லிவேர் சுத்தியிது பாரும்
பண்போர்க ளிந்தப்படி பாடி னாரே! (9)

பாடினார் முன்னோர்க ளவற்கு நாமும்
பாடுபட்டுத் தொண்டனுக்குத் தொண்ட னாகி
நாடினோம் பரிபாஷை கலையுங் கண்டு
நாட்டினோம் இதுபொருளை வெளிவி டாதே
தேடினார் சித்தரெல்லா மின்னூல் போல
சிக்காது முப்பதிந்த ப...ருளே ....னாபோ
பொடியாய் திரிந்ததினா லென்னுண் டாகும்.
பேய்மக்காள் தொலையாதே பேணிப் பாரே! (10)

பாரப்பா புலத்தியனே ராச யோகி
பாடினோ மின்னமொரு சுத்தி கேளு
மாரப்பா பசுங்கிளியான குடத்தை வாங்கி
மகத்தான பாண்டமதில் நீரை விட்டு
ஆரப்பா அண்டசுண்ணம் பணவிடைதா னிட்டால்
அதுதெளியுஞ் சுத்தசல மதித மாகும்
வாரப்பா இத்தெளிவை இறுத்துக் கொண்டு
வசனித்தோம் தொழில்முறைகள் நன்றாய்ச் செய்யே! (11)

செய்யப்பா புலத்தியனே இன்னமொரு சுத்தி
செப்புகிறோம் நன்றாகச் செயலாய்க் கேளும்
மெய்யப்பா யிந்தசுத்தி யார்தான் சொன்னார்
மெய்யாகச் சொல்லுகிறோம் பிண்டவுக் காரம்

அய்யப்பா சவுக்கார உருண்டைதனை வாங்கி
அருள்பெறவே வெள்ளாட்டுப் புழுக்கையதைக் கொண்டு
கைய்யப்பா அதிலமுரி படிதன்னி லேதான்
கரைத்ததனைத் தெளியவைத்து தெளிவை வாங்கே! (12)

வாங்கியதுக் குள்ளிடுவாய் சவுக்கா ரத்தை
வளமாக ஒருநாளு முழுதும் வைத்தால்
நாங்கியது சவுக்காரம் நல்லசுத்தி செய்து
நமஸ்கரித்து தொழில்முறையை நன்றா யாடு
ஆங்கியது சவுக்கார மதிக சுத்தி
ஆடலங்கோ டாகோடி ஆட்ட மாகில்
தாங்கியே இந்ததி நன்றாய்ச் சொன்னோம்
தருவான பிள்ளையென்றால் அறிவான் அய்யா
ஆங்கியே இப்பொருளை வெளிவி டாதே
ஆருக்குஞ் சொல்லாதே சுத்திமுறை தானே! (13)

முறையான இன்னமொரு சுத்திமுறை கேளு
முக்கியமதாய்ச் சொல்லுகிறோம் விந்து சுத்தி
அறியாத பாலகரே நன்றாய்க் கேளும்
ஆண்பிள்ளை விந்துதனை அடவாய் வாங்கி
வரையான பீங்கானில் தாக்கி நீயும்
வறமுள்ளி இலையதுவும் கற்பூரவள்ளி இலையும்
நறையான இரண்டுவிதம் நன்றாய்க் கொண்டு
நலமான கல்வமதில் இரண்டுபலந் தாக்கே! (14)

தாக்கியே பனிநீரதுவும் இரண்டுபலங் கொண்டு
தருவான இருசாமம் சாடினதே யாகில்
பாக்கியே பழம்புளிபோல் வருத லாகும்
பண்மைபெற வழித்ததனை வில்லை செய்து
நாக்கியே விந்துசீலை ஏழும் செய்து
நலமான மண்சீலை நன்றாய்ச் செய்து
வாக்கியே ரவியுலத்திக் காடைபுடம் போட்டால்
வது...ரிச் சுண்ணமுமாம் அறிந்து பாரே! (15)

அறியுமெஞ் ஞானிகளே சுண்ணம் அதில்
அய்யா களமாக பணவிடை தான் செருக்கு

அறியுமெஞ் ஞானிகளே விந்தில்சுண்ண மிட்டால்
அவ்விந்து தெளிந்துசில மாகு மாகும்
நறியுமெஞ் ஞானிகளே தெளிந்தசிலங் கொண்டு
நல்லதொழில் முறைகளைத்தான் நலமாய்ச் செய்வீர்
இரந்துபார் பாடுபட்டால் எல்லாம் எய்தும்
பண்புடைய புண்ணியர்க்கே யெய்து மெய்தும்! (16)

வாரான புலத்தியனே அய்யா அய்யா
வசனித்தோம் நாதசுத்தி நலமாய்க் கேளும்
நாரான நாதமது சேர்தான் அய்யா
நல்லவற முள்ளிசுண்ணம் உளுந்திடைதா னாகில்
ஏரான நாதமதில் சுண்ண மிட்டால்
இளகியது நாதசில மிறங்கும் பாரு
காரான மாமுனிவன் சொன்ன வாக்கியம்
கலவியறி யாதவற்கு கலவி யாமே! (17)

கலவியா மின்னமொரு சுத்திதனைக் கேளும்
கல்லுப்பு சுத்திதனைச் சொல்லக்கே ளய்யா
அலவியாங் கல்லுப்பு சேர்கொண்டு நீயும்
அடவான சட்டிதனி லுப்பே யிட்டு
நலவியாம் பனிநீரு ஒருபடிதான் தாக்கி
நலமாக கரைத்ததனை வறமுள்ளி சுண்ணம் குன்றி
யெலவியா மதிலிட்டு ரவிதனிலே வைத்தால்
இழுக்குங்கல் லுப்பினுட கசிவதுவும் போச்சே! (18)

போச்சென்ற கசிவெல்லாம் போனதே யாகில்
புகழான கல்லுப்பு துல்லியமே யாகும்
வாச்சென்ற உப்பெடுத்துப் பதனமது செய்து
வயிரவர்க்கு ஈஞ்சானஞ் செய்து செய்து
காச்சென்ற கருணைபெற சுத்திதனைச் சொன்னோம்
கம்பி...ச் சுதனைக் கருவாய்க் கேளும்
பாச்சென்ற கம்பியுப்பு சேர்தான் கொண்டு
காய்ச்சுவாய் சட்டிதனில் பனிநீர்படி வாரே! (19)

வாருநீ புலத்தியனே வார்த்ததைக் கரைத்து
வறமுள்ளி சுண்ணமதில் பணவிடைதா னிட்டால்

தேருநீ கம்பியுப்பு சிலமதுவும் இறங்கும்
தெளிவான சிலமதுவை இறுத்துப்போ டய்யா
பாருநீ கம்பியுப்பு துல்லியமாம் வெள்ளை
ஆருமறியார் களிதின சுத்தியிட மகிமை
வாருநீ உப்புதனை வாலைபூசை செய்து
வெளிவிடா திந்தசுத்தி விபரமறிந் திடாரே! (20)

விபரமாம் பாறையுப்பு சுத்தி கேளும்
விசிதமுள்ள புலத்தியனே விளங்கு வோம்நாம்
அபரமாம் உப்பதிலே சேர்தான் கொண்டு
அடவான சட்டிதனி லடவாய் இட்டு
நபரமாம் நாதவிந்து இரண்டுபல மாதி
நல்லபனி நீரதிலே நாழி யாகில்
கபரமா மூன்றதுவும் உப்பில்தாக்கி கருணை பெற
கரைத்ததனில் வறமுள்ளிசுண்ணம் குன்றியது போடே! (21)

போடப்பா புலத்தியனே ரவிதனிலே வைத்தால்
புகழக்கேள் உப்பினிட கசிவெறங்கும் பாரு
நாடப்பா அக்கசிவை இறுத்துப் போட்டால்
நல்லபாறை யுப்பினிட சுத்தியது வாச்சு
வாடப்பா உப்பதனை வாலைபூசை செய்து
வசனித்த வேதையெல் லாமரை நொடியில்
ஆடுமப்பா அதிதசுத்தி நாமே சொன்னோம்
அருளுகிறோம் இன்னமொரு சுத்திதனைக் கேளே. (22)

கேளப்பா வெடியுப்பு சுத்திதனைக் கேளும்
கெணிதமெனும் வெடியுப்பு சேர்...ங் கொண்டு
நாளப்பா சட்டிதனில் உப்பதனை யிட்டு
நலமான மாதினிடநீருமரை படிதான்
கோளப்பா வாராது சுத்தசலம் நாழி
கூறினோம் நாதவிந்து ரெண்டுபலந் தாக்கி
காளப்பா கரைத்ததனை வறமுள்ளி சுண்ணங்
கணக்காக குன்றியிடை யதனில் தாக்கே! (23)

தாக்கியே ரவிதனிலே இருநாழி வைத்தால்
தருவான வெடியுப்பின் கசிவதுதான் போச்சு

வாக்கியே கசிவதனை இறுத்துப் போட்டு
வசனித்த வெடியுப்பை சீசாதனி லிட்டு
ஆக்கியே வெடியுப்பு அதிதசுத்தி யாச்சு
அருளான வேதைதனை ஆடு ஆடு
தேக்கியே இச்சுத்தி யார்தான் செய்வார்
தெட்சணத்துப் புலவர்சொல்லுஞ் சேதி யாமே! (24)

ஆமென்ற இன்னமொரு சுத்திதனைக் கேளும்
அருளுகிறோம் புலத்தியனே அடவாய் நாமும்
நாமென்ற மாக்கருவின் சுத்தி கேளும்
நல்லதொரு மாக்கருவு சேர்தான் கொண்டு
வாமென்ற ...தனில் மாவே இட்டு
வான்குமரி நாதமதில் ஆறுபலம் இட்டு
வேமென்ற ....துதனில் மூன்றுபலம் இட்டு
விளங்கினதோர் சுத்தசலம் நாழியது வாரே! (25)

வாரப்பா புலத்தியனே வார்த்து...கர மதுலால்
வளமாக கரைத்ததனை வறமுள்ளி ...னங்
காரப்பா குன்றியிடை யதனில் தாக்கி
கருணைபெற ரவிதனிலே வைத்தா யானால்
பாரப்பா மாக்கருவின் கசிவோ போச்சு
பனிசலெனுங் கசிவிறங்கிப் போகு மய்யா
ஆரப்பா சந்திரனில் பருவ மாகில்
அருளினதோர் மரவதுக்குப் பதினாறு யென்றே! (26)

கனையான விலாசமெத்த வெளுமை யாகில்
கருவான மாக...வ தேவிபூசை செய்து
நனையான தொழில்களெல்லாம் சித்திபெறுவ தற்கு
நாடினோம் இந்தசுத்தி நாடதிலே அரிது
வனையான முப்பதுக்குள் சுத்திமுறை கள்தம்
வசனித்த முறையெல்லாம் இதுக்குநிகர் உண்டோ
அனையான இன்னமொரு சுத்திதனைக் கேளும்
அருளுவோம் விஷக்கல்லு சுத்திசெய்யக் கேளே! (27)

செய்யக்கேள் விஷக்கல்லு நன்றாய்க் கொண்டு
சிமிள்போல் சிட்டமதை ஒருகைவிட் டாட்டி

முய்யக்கேள் மூசையது நன்றாய்ச் செய்து
மூதண்ட விதத்தில்முச் சாம முலத்தி
நைய்யக்கேள் மூசையதில் விஷக்கல்லு விட்டு
நாதவிந்து கொண்டுபலம் நண்பாய்த் தாக்கி
அய்யக்கேள் அக்கடத்தில் வைத்துருக்கு வான
அடவாக உருகினதால் விஷக்கல்லு சுத்தியாச்சே! (28)

சுத்திசெய்த விஷக்கல்லை எடுத்துக் கொண்டு
சுயம்பெறவே கல்வமதில் நன்றாய் இட்டு
...யனும் நாதவிந்து இரண்டுபலம தாக்கி
ஆட்டுவாய் முச்சாமம் ஆட்டினதே எடுத்து
வத்தியெனும் அதின்பிறகு சுத்தசல மய்யா
விசிதமதா யிரண்டுபலம் மய்ய தாக்கி
புத்தியெனும் முச்சாமம் நன்றாய்ச் சாடி
புகழாக வழித்ததனைப் பிலக்கச் செய்யே! (29)

செய்யப்பா புலத்தியனே வில்லையது செய்து
சித்திபெற விந்துசிலை ஏழும் செய்து
உய்யவே மண்சிலை ஏழுமது செய்து
ஒகோகோ கோழிபுடம் போட்டீ ராகில்
உய்யப்பா நீறியது விழசுண்ண மாமே
இன்னுமே சுண்ணமதை எடுத்துக் கொண்டு
மெய்யப்பா சர்வசித்தி பெறுவ தற்கு
வேயெல்லாம் அரைநொடியி லாடு வாயே! (30)

ஆடவே அன்பதுக்குள் தீதஞ்சொன் னதை
குறுக்கி முப்பதுக்குள் சுத்திமுறை சொன்னோம்
நாடவே நாளதின் சூட்சா சூட்சம்
நாட்டினோம் முப்பதையும் பதனம் பண்ணு
வாடவே பாங்கான புலத்தி யாகேள்
வையகத்து மனிதருக்கு மின்னுங் கேளே
பாடவே முப்பதையும் பாடி விட்டோம்
பதினெண் பேராம் சித்தருக்கும்!

பின்னிணைப்புகள்

1. துணை நின்ற சுவடி நூற்கள்

அகத்தியர் சூத்திரம்

அகத்தியர் வாகடம்

மருத்துவ வாகடம்

அகத்தியர் கன்ம சூத்திரம்

தேரன் மகா கரிசல்

அனுபவ வைத்தியம்

வைத்திய அட்டவணை

அகத்தியர் திராவகம்

இராம தேவர் - 1000

உரோம ரிஷி மருத்துவ வாகடம்

சித்த மருத்துவ தொகுப்பு

கைமுறை மருத்துவச் சுவடி

வைத்தியம் பல திரட்டு

சட்ட முனி சூத்திரம்

அகத்தியர் செனன சிந்தாமணி

கைமுறை வைத்தியம்

தட்சிணாமூர்த்தி சுத்தி முறை - 30

அகத்தியர் கருக்கிடை சூத்திரம்

தெட்சிணாமூர்த்தி சுருக்கம்

2. சரக்கு - சுத்தி பொருள் அகரவரிசை

இந்திய மருத்துவம் ஓமியோபதித் துறை நூலகங்களில் விற்பனையாகும் நூல்களின் விலை விவரப்பட்டியல்

வ. எண்.	நூல்களின் பெயர்	எடை (கிராமில்)	விலை ரூ. பை.
1.	குணபாடம் - மூலிகை	800	300.00
2.	குணபாடம் - தாது சீவ வகுப்பு	800	250.00
3.	நோய்களுக்குச் சித்த பரிகாரம் - பாகம் 1	700	200.00
4.	நோய்களுக்குச் சித்த பரிகாரம் - பாகம் 2	200	25.00
5.	நோய் நாடல் நோய் முதனாடல் திரட்டு - பாகம் 1	500	200.00
6.	நோய் நாடல் நோய் முதனாடல் திரட்டு - பாகம் 2	800	250.00
7.	சிறப்பு மருத்துவம்	500	220.00
8.	மகளிர் மருத்துவம்	450	160.00
9.	நோயில்லா நெறி	500	67.20
10.	சட்டம் சார்ந்த மருத்துவமும் நஞ்சு நூலும்	800	250.00
11.	சித்த வைத்திய திரட்டு	500	150.00
12.	சூல் மருத்துவம்	450	150.00
13.	அறுவை மருத்துவம்	500	150.00
14.	குழந்தை மருத்துவம்	800	210.00
15.	உடற்கூறு	1000	400.00
16.	நஞ்சு முறிவு நூல்	300	100.00
17.	உடல் தத்துவம்	450	75.15
18.	சித்த மருத்துவம் - பொது	800	250.00
19.	யூகி வைத்திய சிந்தாமணி	500	150.00
20.	தேரையர் யமக வெண்பா - பாகம் 1	300	80.00
21.	கடுக்காய் வல்லாரையின் தனி மாண்பு	500	29.00
22.	நல்வாழ்விற்கு ஓர் நல் மருத்துவம்	50	3.00

வ. எண்.	நூல்களின் பெயர்	எடை (கிராமில்)	விலை ரூ. பை.
23.	பிணி உடல் தேர்வக ஆய்வு முறைகள்	50	30.30
24.	தோற்றக் கிராம ஆராய்ச்சியும் சித்த மருத்துவ வரலாறும்	500	அச்சில்
25.	சித்த மருத்துவாங்கச் சுருக்கம்	800	300.00
	Siddha Medical Books in English		
1.	A Compendium of Siddha Doctrine	500	200.00
2.	Introduction to Siddha Medicine	50	11.35
3.	Simple Home Remedies	50	2.70
4.	Hospital Siddha Pharmacopoeia in Indian Medicine	250	39.00
5.	History of Siddha Medicine	800	159.00
6.	Siddha Science of Longevity and Kalpa Medicine	250	25.00
7.	Siddha Toxicology	500	44.00
8.	Siddha Principles of Social & Preventive Medicine	500	66.00
9.	Speciality Medicines and Treatment in Siddha	...	அச்சில்
10.	Therayar Maha Karisal	...	அச்சில்
11.	Treatment of Diseases in Siddha Part - I	...	அச்சில்
12.	Anuboga Vaidya Navaneetham	...	அச்சில்
	Siddha Medical Dictionary		
1.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. I	2500	623.00
2.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. II - Part I	500	300.00
3.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. II - Part II	450	200.00
4.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. III	650	81.00
5.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. IV - Part I	800	156.00

வ. எண்.	நூல்களின் பெயர்	எடை (கிராமில்)	விலை ரூ. பை.
6.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. IV - Part II	800	151.50
7.	T.V. Sambasivam Pillai - Vol. V	1200	480.00
	ஆயுர்வேத நூல்கள் (தமிழில்)		
1.	சரக சம்ஹிதை பாகம் - 1	...	அச்சில்
2.	சரக சம்ஹிதை பாகம் - 2	1400	253.65
3.	சரக சம்ஹிதை பாகம் - 3	1700	380.00
4.	சுசுருத சம்ஹிதை - பாகம் - 1	1500	390.00
5.	சுசுருத சம்ஹிதை - பாகம் - 2	1400	272.00
	தமிழ் மருத்துவ நூல் வெளியீட்டு வரிசை		
1.	பிள்ளைப்பிணி மருத்துவம் - பாகம் 1	500	78.25
2.	பிள்ளைப்பிணி மருத்துவம் - பாகம் 2	800	250.00
3.	பதார்த்த குண சிந்தாமணி	700	150.00
4.	வர்மத் தொகுப்பு	700	150.00
5.	அகத்தியர் ஒடிவு முறிவு சாரி நிகண்டகராதி	400	80.00
6.	அரிய சித்த மருத்துவ முறைகள்	...	60.00
7.	புலிப்பாணி வைத்தியம்	...	30.00
8.	குணபாடம் - ஜீவ வகுப்பு	...	அச்சில்
9.	சித்த மருந்தாக்கியல் விதிகளும் செயல்முறைகளும்	...	அச்சில்
10.	மருந்து செய்முறைகள்	...	அச்சில்
11.	அகத்தீசர் வைத்திய சிந்தாமணி	...	அச்சில்
12.	சரக்கு - சுத்தி செய்முறைகள்	...	அச்சில்
13.	நோயும் மருந்தும்	...	35.00
14.	சித்த மருத்துவ அகராதி - பாகம் 2	...	55.00
15.	சித்த மருத்துவ அகராதி - பாகம் 3	...	65.00

மேற்குறிப்பிடப்பட்ட நூல்களை நேரிலோ அல்லது பதிவுத் தபாலிலோ பெற்றுக் கொள்ளலாம். பதிவுத் தபாலில் புத்தகங்கள் வேண்டுவோர் புத்தகங்களின் விலையோடு தபால் கட்டணத்தையும் சேர்த்து பண விடை (எம்.ஓ.) அல்லது டி.டி. மூலம் அனுப்ப வேண்டும். வி.பி.பி.யில் அனுப்ப இயலாது. 2 கிலோவுக்கு மேல் எடையுள்ள புத்தகங்கள் தபாலில் அனுப்ப இயலாது.

தபால் கட்டணம்

முதல் 500 கிராமுக்குள்	-	ரூ. 36.00
500 கிராமுக்கு மேல் ஒவ்வொரு 50 கிராமுக்கும்	-	ரூ. 16.00

பணம் அனுப்ப வேண்டிய முகவரி

1. இயக்குநர்
   இந்திய மருத்துவம் - ஓமியோபதித்துறை
   அரும்பாக்கம், சென்னை - 600 106.
   தொலைபேசி : 044 - 2621 4844 / 26216244 / 26281563

2. முதல்வர்
   அரசினர் சித்த மருத்துவக் கல்லூரி
   பாளையங்கோட்டை
   திருநெல்வேலி - 627 002.
   தொலைபேசி : 0462 - 2572736 / 2572737 / 2572738

ശ്ല

